

CREPES AU CHOCOLAT (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [750 g](#)

Ingrédients :

- 3 œufs
- 50 g de beurre
- 225 g de farine
- 50 cl de lait
- 25 g de cacao amer ou poudre de cacao non sucrée
- 20 g de sucre
- 1 pincée de sel ou sel fin

Préparation :

- mettre le beurre dans le bol et faire fondre 2 minutes à 70° vitesse 2
- ajouter le lait, l'eau, la farine, les œufs, le cacao, le sel puis mixer 20 secondes à vitesse 8
- laisser la pâte reposer au moins 30 minutes
- beurrer une poêle antiadhésive et chauffer
- ajouter une petite louche de pâte
- cuire la première face à feu moyen pendant 1 minute
- retourner la crêpe et cuire de nouveau pendant 30 à 40 secondes sur la seconde face
- procéder de même avec le reste de pâte
- servir chaud de préférence

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2020

<http://thermominoux.over-blog.com>