

# La Recette de Geneviève



## CRÊPES DES ILES EN CHAUSSONS

### Recette pour 6 personnes

#### Ingrédients

##### Pâte à crêpes:

250g de farine ; 3c à soupe rases de sucre en poudre; 3 œufs ; 40g de beurre fondu ; 50cl de lait tiédi ; 3 cuillères à soupe de rhum.

##### Garniture :

- Un sirop léger : 50g de sucre en morceaux ; 1/2 bâton de vanille fendu en deux; 5cl d'eau.
- Fruits : 2 bananes; 3 kiwis verts moyens ; 300g d'ananas surgelés en morceaux ; un demi-citron.
- Sucre glace :

##### Opérations :

1. Préparer un sirop léger et le laisser refroidir.
2. Décongeler les morceaux d'ananas en suivant le protocole sur le sachet ; et les réserver au frais.
3. Préparer une pâte à crêpes (l'utilisation du lait tiédi permet de mieux délayer les ingrédients.) Parfumer et passer au tamis si le mélange n'est pas assez homogène.
4. Reposer la pâte 1 h 30 environ.
5. Préparer les fruits :
  - Détailler les bananes en rondelles, et les citronner légèrement.
  - Découper les kiwis (retirer le centre trop dur) et les ananas en petits dés.
  - Mélanger tous les fruits et les faire macérer dans le sirop froid pendant une heure au frais.
  - Les égoutter et conserver le sirop à part.
6. Cuire les crêpes : elles doivent être fines et bien dorées (prendre soin d'huiler légèrement la poêle (diamètre 22cm vous obtiendrez 12 crêpes)
7. Empiler les crêpes au fur et à mesure de la cuisson.
8. Dresser les crêpes.
  - Superposer 2 crêpes l'une sur l'autre.
  - Garnir le centre avec les fruits, et refermer en rabattant les 4 côtés tout en laissant apparaître la garniture.
  - Recommencer pour chaque portion.
  - Servir les crêpes sur grand plat ou en assiettes individuelles, les saupoudrer de sucre glace et les accompagner du sirop