



# La recette de Geneviève Makis de crêpes banane et chocolat

## 1 Recette pour 6 personnes :

- a) Pâte à crêpes : 1 œuf ; 25 cl de lait ; 15 g de beurre fondu ; 100 g de farine ; 10 g de sucre ; 1 c à soupe d'huile.
- b) Garniture : 6 bananes ; 10 cl de crème liquide à 30 % ; 100 g de chocolat noir pâtissier ; 1 cuillère à soupe rase de sucre glace.
- c) Poêle à crêpes : diamètre intérieur 22 cm. (Il est possible de cuire 6 crêpes).

## 2 Opérations :

- Préparer une pâte à crêpes. La laisser reposer deux heures à température ambiante.
- Graisser une poêle antiadhésive, avec un papier absorbant imbibé d'huile.
- Cuire les crêpes sur chaque face. Les déposer dans un plat.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie ; y ajouter la crème liquide ; et le sucre glace tamisé. La ganache doit être lisse.
- Tartiner une première crêpe d'une fine couche de ganache ajouter la banane et roulez la crêpe sur elle-même.
- Recommencer l'opération pour chaque crêpe.
- Couper ses rouleaux en tronçons et les disposer sur un grand plan.
- Présenter les makis avec le complément de ganache au chocolat.

## Complément d'information :

Si vous désirez plus de ganache pour la décoration, doubler les proportions.

