



CREPES CASSATA

Pour 4 personnes

Les crêpes :

- 4cs De farine
- 1 Pincée de sel
- 1dl De lait
- 1 Œuf frais
- 1cc Sucre
- 1cs Beurre, liquide, tiède
- 1 Orange non traitée

Recette :

1. Mélanger dans une terrine la farine et le sel, ajouter le lait en une fois et remuer jusqu'à obtention d'une consistance homogène.
2. Incorporer le reste des ingrédients pour obtenir une pâte lisse.
3. Laisser reposer env. 30 min.
4. Cuir les crêpes.

Garniture cassata :

- 125g De ricotta
- 4 cs Sucre en poudre
- 50g Chocolat noir, en petit dés
- 5cs Mélange de fruits confits en dés
- 1/2dl Crème, fouettée
- 2cs Liqueur d'orange
- Eclats de chocolat



Recette :

5. Mélanger dans une terrine la ricotta, le sucre, les dés de chocolat et les fruits.
6. Incorporer la crème fouettée.
7. Mettre au frais 1 heure.
8. Garnir les crêpes et décorer avec les éclats de chocolat.
9. Parfumer les crêpes avec la liqueur.