

Ravioles de crêpes à la Confiture d'Ananas

● Difficulté : Facile

● Préparation : 30 min / Cuisson : 10 min

Ingrédients pour 12 crêpes ou 20 petites env :

- 250 g de farine
- 1 pincée de sel
- 2 cuil à soupe de sucre
 - 3 oeufs
 - 50 cL de lait
 - 50 g de beurre

Ingrédients pour le montage

- 1 pot de confiture Ananas
- 200 g de Mascarpone
- 20 cL de crème liquide entière
 - 1 gousse de vanille
 - 30 g de sucre glace
 - 25 g de beurre
 - 15 g de sucre roux
- 50 g de croquant Noix de Coco (biscuit)
 - 1 Ananas
 - 1 Citron Vert

Recettes de Caline

Préparation :

On commence par les crêpes

Mélanger la farine, le sel, le sucre, les oeufs le lait, et le beurre, puis mettre une poêle à chauffer avec une petite pointe d'huile afin de faire vos crêpes

Préparer l'ananas

Couper l'ananas en bûche. Faites-le revenir dans une poêle avec le beurre et le sucre roux.
Réservé.

Avant de monter votre chantilly, placer votre saladier et les fouets du batteur au frais
pendant au moins 30 min

Monter la crème liquide avec le mascarpone, le sucre glace et la gousse de vanille grattée en chantilly.

Réservé.

Recettes de Caline

Montage

A l'aide d'un verre, faire des ronds de crêpes, sur chaque assiette, disposer 3 ronds de crêpes,
étaler un peu de Confiture d'Ananas, refermer par un 2eme ronds.

Ajouter trois pointes de crème mascarpone, le biscuit en poudre, et l'ananas en bûche.
Terminer par quelques zestes de citron vert.

Bon appétit à toutes & tous !!