

CHOUETTE RECETTE

Monsieur CRÊPE

Il vous faut :

Pour une vingtaine de crêpes :

- 250 g de farine
- ½ litre de lait
- 3 œufs
- 1 noix de beurre
- de l'huile de tournesol
- 1 poêle d'environ 20 cm

Pour la crème au chocolat :

- 250 g de mascarpone
- 30 g de cacao en poudre
- 30 g de sucre glace
- 1 cuillère à café d'arôme vanille

Pour la décoration :

- des bonbons



Et voilà le travail !



1 Versez la farine dans un saladier et creusez un puits. Ajoutez les œufs et le beurre fondu. Mélangez en versant le lait petit à petit jusqu'à ce que la pâte soit assez liquide.



2 Versez une louche de pâte dans la poêle bien huilée et bien chaude. Préparez la crème : dans un bol, mélangez le mascarpone, le cacao, le sucre glace et l'arôme vanille.



3 Empilez les crêpes tiédies puis étalez la crème au chocolat toutes les trois crêpes. Puis réalisez le visage rigolo de Monsieur Crêpe avec des bonbons. Miam, trop bon !

Vous pouvez envoyer une photo de votre Monsieur Crêpe sur [f Lesbelleshistoires.magazine](https://www.facebook.com/lesbelleshistoires)