

## **Crêpes à la chantilly et compotée de griottes, coulis pistache et chocolat**

Les ingrédients pour 4 personnes :

### 4 crêpes

#### Pour la compotée de griottes :

400 g de griottes surgelées  
60 g de sucre à confiture  
1 étoile de badiane  
4 c à c rases de maïzena

#### Pour le coulis de chocolat :

60 g de chocolat à 63 % de cacao  
5 cl de crème liquide  
5 cl de lait

#### Pour le coulis pistache :

1/4 de l de lait  
2 jaunes d'oeufs  
30 g de sucre en poudre  
1 c à s de pâte de pistache

#### Pour la chantilly :

20 cl de crème liquide entière très froide  
1 sachet de sucre vanillé  
1 peu de sucre

#### Préparation de la compotée de griottes :

Dans une casserole mettre les griottes surgelées avec la badiane et le sucre à confiture. Faire chauffer jusqu'à ébullition en mélangeant de temps en temps puis laisser compoter 5 mn environ (les griottes doivent commencer à se ramollir et rendre leur jus, il faut qu'elles cuisent mais sans faire une bouillie surtout). Mettre un peu de jus des griottes dans une tasse et lui ajouter la maïzena. Mélanger soigneusement et mettre le tout dans la casserole. Porter à ébullition pour que le jus épaisse puis retirer la casserole du feu et verser la compotée dans un saladier. Réserver.

Comme les griottes rendront plus ou moins de jus je vous conseille de ne mettre d'abord que 3 c à c rases de maïzena puis si c'est utile de rajouter une cuillère en procédant de la même manière.

Préparation du coulis de chocolat : mettre tous les ingrédients dans une casserole et faire chauffer à feu doux en remuant jusqu'à ce que le

chocolat soit fondu ( rajouter un peu de lait si la consistance est un peu trop épaisse). Laisser refroidir en remuant de temps en temps pour qu'il ne se forme pas une peau à la surface et réserver.

Préparation du coulis de pistache : Blanchir les jaunes avec le sucre et verser dessus en mélangeant, le lait bouillant dans lequel vous aurez mis la gousse de vanille .

Reverser dans la casserole votre mélange, et faire chauffer sans bouillir à la nappe. Vous devez sentir avec la cuillère que le mélange épaissit. Si par malheur vous faites bouillir votre crème anglaise vous pouvez la rattraper en la mixant. Hors feu ajouter la pâte de pistache à la crème ( j'ai mis 1 c à s dans les ingrédients mais en fait je me suis fiée à la couleur du coulis) et réserver au frais jusqu'au service.

Préparation de la chantilly : Faire la chantilly en mettant la crème liquide bien froide dans un saladier froid également et fouetter jusqu'à la bonne consistance. Quand la chantilly est presque prise ajouter le sucre vanillé et un peu de sucre.

Pour le service il ne reste qu'à fourrer chaque crêpe avec un peu de chantilly, puis de mettre de la compotée de griottes. Refermer la crêpe comme sur les photos et la mettre sur une assiette. Après soit vous nappez de coulis de chocolat, soit de coulis de pistache, soit avec les 2 coulis.

Ma pâte à crêpes : pour beaucoup plus que 4 crêpes

400 g de farine

3 gros oeufs

1 pincée de sel

1/4 l lait

1/4 l d'eau

Si c'est pour un dessert je rajoute un peu de rhum.

Mélanger tous les ingrédients et laisser reposer. Si après le repos la pâte semble encore un peu épaisse rajouter un peu de liquide. Pour la cuisson la faire dans une poêle antiadhésive légèrement beurrée pour donner un petit parfum supplémentaire.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>