

Crêpes à l'orange et ganache au chocolat

En préparant cet article, j'ai eu tellement l'eau à la bouche que, alors que je venais de faire cette **recette de crêpes** samedi, je n'ai pas pu m'empêcher de la refaire hier ! C'était le week-end crêpes quoi (interdiction de me traiter de 'tarée' ! Juste 'gourmande' suffira...). Mais bon, pas n'importe quelles crêpes bien sûr ! Des **crêpes parfumées aux zestes d'orange** et fourrées d'une délicieuse **ganache au chocolat***, que j'ai servies avec encore un peu plus de ganache, des **amandes effilées** et des **suprêmes d'orange**... Bref, de la crêpe de compét, vous m'en direz des nouvelles !^^



Préparation : 30 min

Repos : 1 heure

Cuisson : 30 min

Ingrédients pour 4 personnes ou 8 à 10 crêpes :

Pour la pâte à crêpes :

125 g de farine

2 œufs

25 cl de lait

20 g de beurre fondu

20 g de beurre pour la cuisson

1 pincée de sel

Le zeste d'une orange (bio de préférence)

Pour la ganache au chocolat :

150 g de chocolat noir à 70%

20 cl de crème fraîche liquide

1 cuillère à café de miel

1 cuillère à café de beurre

Pour le décor (facultatif) :

Une poignée d'amandes effilées

Des suprêmes d'orange



Préparation :

Préparer d'abord la pâte à crêpes :

1. Dans un saladier, versez la farine et le sel, puis creusez un puits.
2. Dans un autre saladier, fouettez les œufs entiers, le lait et le beurre préalablement fondu au micro-ondes.
3. Versez ce mélange dans le puits de farine.
4. Fouettez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte fluide et sans grumeaux.
5. Ajoutez enfin le zeste d'orange, puis laissez reposer la pâte pendant 1 heure.

Pendant ce temps, préparez la ganache au chocolat :

1. Râpez le chocolat et mettez-le dans une assiette creuse ou un petit saladier.
2. Dans une casserole, faites bouillir la crème liquide et le miel et versez le mélange sur le chocolat râpé en 3 fois.
3. Mélangez délicatement au fouet en partant du centre vers les bords.
4. Une fois que le chocolat est totalement incorporé, ajoutez le beurre.
5. Mélangez bien, puis recouvrez l'assiette creuse à chaud d'un film plastique, en le plaquant bien contre la ganache. Cela évitera la formation d'une 'crouste'.

Faites cuire vos crêpes :

1. Une fois le temps de repos atteint, mélangez une dernière fois la pâte à crêpes.
2. Faites fondre un peu de beurre dans une crêpière ou une grande poêle.
3. Quand la poêle est bien chaude, versez très rapidement une louche de pâte et tournez la poêle dans tous les sens pour bien répartir le liquide.
4. Quand la surface de la crêpe devient sèche et qu'elle a doré dessous, au bout de 2 minutes environ, retournez-la, soit délicatement avec une spatule, soit en la faisant sauter si vous êtes sûr qu'elle n'atterrira pas par terre...^^ Laissez cuire l'autre face une petite minute environ.
5. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte, en pensant bien à beurrer la poêle entre chaque crêpe.
6. Déposez vos crêpes au fur et à mesure sur une assiette en les couvrant avec une feuille d'aluminium afin de les garder au chaud.

Pour le montage, c'est très simple :

1. Prenez une crêpe, garnissez-la de ganache au chocolat sur toute la surface à l'aide d'une petite cuillère.
2. Repliez la crêpe en quatre, puis servez-la avec quelques amandes effilées parsemées sur le dessus, un filet supplémentaire de ganache au chocolat si vous êtes de vrais gourmands, et des suprêmes

d'orange fraîchement prélevés.

Le petit conseil de Nadoo : S'il vous reste des crêpes pour le lendemain (il y ait peu de chance que ça arrive mais sait-on jamais...), vous pouvez réchauffer vos crêpes en déposant l'assiette sur laquelle elles sont empilées sur une casserole d'eau bouillante. Ou au micro-ondes si vous avez vraiment la flemme...

* *Recette de ganache et idée d'ajouter des zestes d'orange dans la pâte à crêpes trouvées sur le blog [Touche de saveurs](#).*