

## Crêpes "Belle Hélène"



**Pour 10 crêpes avec une crêpière de 25 cm de diamètre**

**Préparation : 20 minutes**

**Repos : 1 heure (minimum)**

**Cuisson : 2 à 3 minutes par crêpe + 10 minutes pour la sauce chocolat**

**Pâte à crêpes :**

- 250 g de farine
- 3 oeufs
- 30 cl de lait
- 20 cl d'eau
- 40 g de beurre fondu
- 1 c à soupe de rhum (facultatif)

**Garniture :**

- 2 boîtes de poires au sirop
- Pépites de noisettes ou amandes effilées

**Sauce chocolat :**

- 200 g de chocolat
- 10 cl crème fraîche liquide
- 10 cl de sirop de poires

Préparez la pâte à crêpes : Tamisez la farine dans un saladier. Creusez une fontaine et cassez le premier oeuf. Mélangez à l'aide d'un fouet petit-à-petit. Incorporez le deuxième oeuf toujours en mélangeant. Ajoutez le troisième oeuf et en incorporant la farine. Poursuivez avec une cuillère en bois si cela devient difficile.

Versez un peu de lait pour délayer la pâte puis le reste de lait en plusieurs fois toujours en mélangeant pour obtenir une préparation homogène.

Ajoutez ensuite l'eau, puis le beurre fondu et le rhum.

Laissez reposer la pâte 1 heure minimum.

Faites chauffer la crêpière. Graissez-la avec un peu de beurre pour la première.

Répartissez une petite louche de pâte sur la crêpière et laissez cuire 1 minute puis retournez et laissez encore 1 minute.

Disposez ensuite sur une grande assiette. *Placez l'assiette sur une casserole d'eau bouillante, ce qui vous permettra de garder les crêpes chaudes et moelleuses.*

Préparez la sauce au chocolat : Faites fondre le chocolat cassé en morceaux au bain-marie sans le mélanger. Quand le chocolat est fondu, mélangez en ajoutant la crème fraîche puis le sirop de poires. Mélangez pour lisser la sauce.

Gardez la sauce au chocolat dans le bain-marie le temps de préparer les crêpes.

Dans une assiette, placez une crêpe et pliez-la au 3/4, disposez au centre une demi poire coupée en fines lamelles.

Nappez avec la sauce au chocolat chaude. Ajoutez quelques pépites de noisettes ou amandes effilées (légèrement grillées à la poêle)

Rabattez les côtés et décorez de sauce au chocolat.

Servez aussitôt.

*Pour les plus gourmands, ajoutez une boule de glace vanille.*