

# Crêpes chocolat à la mousse de citron et coulis de framboises

Les ingrédients pour 6 personnes :

Pâte à crêpes pour 4 crêpes de 21 cm de diamètre :

20 g de cacao non sucré  
125 ml de lait  
1 oeuf  
50 g de farine  
1 pincée de sel  
1 c à c de sucre  
1 peu de beurre pour la cuisson des crêpes

Pour la mousse au citron :

Le zeste finement râpé de 2 citrons  
5 cl de jus de citron  
80 g de sucre  
1 oeuf  
100 g de beurre  
2 blancs d'oeufs  
3 feuilles de gélatine  
2 c à s de jus de citron  
25 cl de crème liquide entière très froide

Pour accompagner :

20 cl de coulis de framboises ( fait avec des framboises mixées avec un peu de sucre en fonction de l'acidité des framboises et un trait de jus de citron puis filtré à la passoire étamine pour retirer les pépins)  
Quelques framboises pour la décoration des assiettes  
Quelques zestes de citron ( facultatif)

Préparation des crêpes :

Mixer tous les ingrédients et laisser reposer la pâte 1 h minimum.  
Faire les crêpes dans une poêle avec un peu de beurre et mettre les crêpes au fur et à mesure sur une assiette. Recouvrir de papier film et laisser refroidir, mettre au frais 1 h.

Préparation de la mousse citronnée :

Cette préparation se fait en 2 temps : mélanger les zestes et le sucre dans un cul de poule et ajouter l'oeuf en fouettant ainsi que le jus de citron. Mettre le cul de poule dans un B.M. frémissant sans que l'eau touche le fond du cul de poule ( ou du saladier en verre résistant au feu ) et toujours en fouettant laisser épaissir le mélange. Quand le mélange

est bien épaissi le verser dans un saladier froid, attendre 3 ou 4 mn et ajouter le beurre froid coupé en dés toujours en fouettant. Laisser refroidir.

Une fois le mélange froid, en prélever 200 g.

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide. Chauffer le jus de citron et lui ajouter la gélatine égouttée, la faire fondre et verser immédiatement dans les 200 g de crème citronnée en mélangeant bien..

Monter la crème en chantilly et la mélanger en 2 fois à la crème citronnée avec précaution, en soulevant la masse avec une spatule, puis ajouter les 2 blancs montés en neige.

#### Préparation des rouleaux :

Prendre les crêpes, en mettre une sur le plan de travail et la farcir avec un quart de la mousse citronnée. Rouler la crêpe et l'emballer dans du papier film. Pratiquer de même pour les 3 autres crêpes. Les mettre quelques heures au frigo.

Tout ceci peut-être préparé la veille de la dégustation.

Au moment de servir enlever le papier film des crêpes et couper chaque crêpe en trois morceaux comme sur la photo suivante après avoir égalisé les extrémités.

Mettre 2 tronçons de crêpe par assiette, accompagner de coulis de framboises et décorer avec des framboises entières et éventuellement quelques zestes de citron.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>