

## **CRÊPES SOUFLÉES AU CHOCOLAT** **(Recette de Bernard PACAUD)**

### **Ingrédients pour 6 personnes :**

200 g de farine tamisée  
1 pincée de sel  
30 g de sucre semoule vanillé  
50 g de beurre fondu  
3 œufs  
25 cl de lait  
Zestes d'une orange

150 g de chocolat à 55 % en pastilles  
3 œufs  
30 g de sucre semoule

2 oranges  
30 g de sucre semoule  
60 g de beurre

### **Matériels :**

1 saladier  
1 fouet à main  
1 poêle antiadhésive de 20 cm de Ø  
1 plat  
1 presse fruits  
1 zesteur  
1 centrifugeuse  
1 casserole  
6 assiettes  
1 spatule large

Dans un saladier mélanger à l'aide d'un fouet la farine, les œufs, le sel et le sucre. Détendre la pâte obtenue avec le lait jusqu'à la consistance voulue. Incorporer le beurre fondu et les zestes d'oranges. Dans la poêle antiadhésive, faire 12 crêpes. Les tenir au chaud.

Séparer les jaunes des blancs d'œufs. Réserver. Faire fondre au bain-marie le chocolat. Hors du feu, ajouter un à un les jaunes d'œufs. Monter ensuite les blancs en neige bien ferme en incorporant à mi-parcours les 30 g de sucre semoule. Incorporer délicatement une cuillère de ces blancs à la préparation au chocolat. Faire chauffer le four à 190°. Dans une grande assiette, disposer une crêpe bien à plat. Déposer en son centre, une grosse cuillère du mélange blanc d'œufs/chocolat. Refermer la crêpe sur elle-même. Répéter cette opération 5 fois. Disposer ensuite les 6 crêpes fourrées dans un plat préalablement beurré et mettre au four pendant 10 minutes.

Pendant cette cuisson prélever le zeste des 2 oranges et les faire blanchir à l'eau bouillante. Passer ensuite les 2 oranges à l'extracteur de jus et recueillir leur pulpe. Dans une casserole, verser le jus d'oranges, les zestes blanchis et les 30 g de sucre semoule. Faire réduire des deux tiers à petite ébullition. Incorporer alors les 60 g de beurre.

Avec une spatule large, prendre chaque crêpe soufflée, la disposer sur chaque assiette et entourer chacune d'elles d'un peu de beurre d'orange.