

# DFM 930 CHAUD DEVANT 2018

## « Les Bons petits plats de Francette »

### Crêpes de l'Empereur

Pour 4 Personnes

Préparation : 30 min, Repos : 1h idéalement toute une nuit + 20min, Cuisson : 35min

Il vous faut : 250g de Farine, 4 Œufs, 20g de Beurre, 50cl de Lait, 50g de Cassonade, 2 cuillères à soupe de sucre Glace, 2 cuillères à soupe de Rhum, 40 grains de Raisins secs, 40g d'Amandes en bâtonnets, 1 pincée de Sel.

Pour les Fruits au Sirop : 400g de Pruneaux, 2 gousses de Vanille, 80g de Cassonade

Réalisation de cette Recette :

Préparez les pruneaux au sirop (de préférence la veille). Prélevez les graines de vanille (réservez les graines d'1 gousse pour la pâte à crêpe). Portez-les à ébullition avec les gousses dans 75cl d'eau.

Ajoutez les pruneaux, couvrez et faites pocher 15min sur feu doux. Laissez refroidir à couvert. Versez le tout dans un bocal thermique et réservez au moins 1h au frais (idéalement 12h).

Faites macérer les raisins secs pendant 20min dans un bol avec le rhum. Faites griller les bâtonnets d'amande à sec dans une poêle et réservez-les. Séparez les blancs d'œufs des jaunes. Fouettez les jaunes dans un saladier avec la cassonade et la vanille réservée. Versez la farine puis le lait en fouettant jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. Ajoutez les raisins avec le rhum. Montez les blancs en neige avec le sel et incorporez-les délicatement dans la préparation.

Dans une poêle, faites dorer la moitié de la pâte sur feu doux 5min sur une face et 3 min sur l'autre, dans 90g de beurre chaud. Réservez sur une assiette et renouvelez l'opération avec le reste de pâte. Coupez grossièrement les crêpes en morceaux et faites-les dorer quelques minutes dans la poêle, tout en remuant.

Saupoudrez de sucre glace et parsemez des bâtonnets d'amandes. Servez Tiède avec les pruneaux au sirop Vanillé

A Noter : Les crêpes de l'empereur, simples et rapides à préparer, sont un dessert très populaire en Autriche. Ce grand classique sucré à partager en famille et entre amis, s'accompagne traditionnellement d'une compote de quetsches ou de pommes.