

CRÊPES AU CAMEL ET BEURRE SALE

6 crêpes

100g de sucre
60g de beurre salé
60g de crème fleurette
40ml d'eau
Fleur de sel (1 pincée)

1. Coupez le beurre en petits dés et les faire ramollir en position « décongélation » ondes.
2. Mettre le sucre dans une casserole avec 20 ml d'eau.
3. Faire chauffer cette préparation à feu vif en remuant de temps en temps jusqu'à obtenir une couleur ambrée.
4. Décuire avec les 20 ml d'eau restants (verser l'eau dans la casserole) en se protégeant des éventuelles projections, puis décuire à nouveau avec la crème fleurette tiède.
5. Dès que le mélange recommence à bouillonner, enlever du feu et incorporer petit à petit le beurre ramolli tout en tournant énergiquement avec un fouet.
6. Ajouter le sel et remuer.
7. Réserver au chaud au bain-marie.

Préparation des crêpes

1. Etaler une louche de pâte dans une crêpière
2. Laisser cuire 15 s et retourner.
3. Laisser cuire à nouveau 15 s avant de retourner à nouveau la crêpe et de la plier.
4. Poser la crêpe sur l'assiette avant de la napper d'une louchette de caramel au beurre salé

LES CONSEILS DE NINA:

Les crêpes peuvent être préparées à l'avance et maintenues au

chaud dans une feuille aluminium.