

CRÊPES FOURRÉES AUX FRUITS

Ingrédients (4 personnes)

Pâte à crêpe

50g farine
1 œuf
1dl lait
Sel



Farce

150g séré à la crème
1 jaune d'œuf
25g sucre
 $\frac{1}{2}$ jus de citron
 $\frac{1}{2}$ jus d'orange
4 demi-pêches pochées ou en conserve
Sucre glace

Préparation

- Dans une terrine, faire une fontaine avec la farine.
- Délayer l'œuf et le lait, ajouter une pincée de sel et les mélanger à la farine. Fouetter jusqu'à l'obtention de boucles.
- Laisser reposer à couvert pendant 30 minutes.
- Mélanger le séré, le jaune d'œuf, le sucre, les jus de citron et d'orange.
- Emincer les demi-pêches et les incorporer au mélange.
- Faire les crêpes, répartir le mélange dessus, plier ou rouler et les glisser 3 minutes au four à 180°C.
- Saupoudrer de sucre glace et servir tiède.