



Crêpe à la confiture de spéculoos



Pour 8 crêpes

La pâte à crêpes :

- 100g de farine tamisée
- 150ml de lait
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- 1 cuillère à café de sucre
- sel

La confiture de spéculoos : (d'après Philippe Conticini)

- 10 spéculoos
- 1/2 L de lait 1/2 écrémé
- Le zeste d'une demie orange
- 1 pincée de fleur de sel (j'en ai mis 1,5 au moins)
- 1 pincée d'épices à spéculoos (pas mis, et c'était très bien ainsi)

Placer la farine dans un saladier, y diluer le lait progressivement. Ajouter les œufs battus, le sucre, l'huile et une pincée de sel. Battre pour obtenir une pâte lisse et homogène. Laisser reposer une heure à température ambiante.

Pendant ce temps, préparer la confiture de spéculoos : Réduire les biscuits en poudre. Mettre cette poudre dans une casserole avec le lait, remuer et laisser cuire à feu très doux durant une vingtaine de minutes, en remuant souvent. Ajouter le zeste d'orange, la fleur de sel et les épices et cuire encore environ 15min. Mixer pour lisser le mélange, mettre en pot et laisser refroidir.

Cuire les crêpes à la poêle, les tartiner de confiture de spéculoos, rouler ou plier en triangle et croquer sans attendre !