

## Crêpes caramel et citron vert



### INGREDIENTS

125 gr de farine  
2 oeufs  
80 gr de beurre  
200 gr de sucre  
40 cl de lait

3 bananes  
1 citron vert  
noix de muscade  
300 gr de crème liquide

### MATERIEL NECESSAIRE

1 crêpière

1 râpe

### PREPARATION ET REALISATION

1- Dans un cul de poule mélanger la farine, 80 gr de sucre, une pincée de sel et les oeufs puis ajouter le lait. Huiler la crêpière et réaliser les crêpes.

2- Râper le zeste du citron vert et couper les bananes en rondelles, les citronner et râper un peu de muscade. Mélanger.

3- Faire fondre à sec le sucre dans une casserole. Lorsqu'il est au caramel ajouter la crème chaude, faire bouillir. Ajouter 50 gr de beurre et une pincée de sel.

4- Poêler rapidement au beurre les bananes, les déposer sur les crêpes et les rouler. Tailler en cigare de 5 cm.

### CONSEILS ET ASTUCES

Dresser dans les assiettes accompagner de sauce caramel salée

Alice Délice

