

Roulés de crêpes au chocolat, crème de spéculoos

4 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 150 g de farine
- 2 oeufs
- 10 cl de lait
- 120 g de sucre
- 70 g de cacao en poudre non sucré
- 4 c. à s. de pâte à tartiner au spéculoos
- 50 g de biscuits spéculoos
- 4 c. à s. de lait concentré
- 150 g de chocolat noir

La **recette**

Etape 1

Dans un saladier, mélanger la farine, le cacao et le sucre. Creuser un puit et y déposer les jaunes d'oeufs. Mélanger puis incorporer progressivement le lait.

Etape 2

Faire chauffer une poêle, verser une louche de pâte puis faire cuire jusqu'à ce que le centre de la crêpe soit ferme. Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

Etape 3

Dans une casserole, faire fondre le chocolat au bain-marie.

Etape 4

Dans un saladier, mélanger la pâte à tartiner avec le lait et lait concentré. Ajouter le chocolat fondu.

Etape 5

Émietter les biscuits. Tartiner chaque crêpe puis la parsemer de spéculoos.

Etape 6

Rouler les crêpes puis les trancher. Vous pouvez les maintenir avec les piques en bois.