

Millefeuille de crêpes banane-chocolat

6 pers | 25 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 250 g de farine
- Sucre glace
- 4 oeufs
- 50 cl de lait
- Sel
- 200 g de chocolat noir
- 20 g de beurre
- 1 gousse de vanille
- 10 cl de crème fraîche
- 4 c. à s. de sucre roux
- ½ c. à c. de poudre de cacao
- ¼ c. à c. de cannelle
- 6 bananes

La **recette**

Etape 1

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre, les oeufs et une pincée de sel. Ajouter progressivement le lait puis laisser reposer à température ambiante pendant 1 heure.

Etape 2

Prendre la gousse et enlever les grains.

Etape 3

Faire fondre le chocolat au bain-marie avec le beurre, ajouter la vanille et la crème fraîche. Mélanger puis laisser tiédir.

Etape 4

Dans un récipient, mélanger le sucre roux, le cacao et la cannelle.

Etape 5

Découper les crêpes pour obtenir des carrés réguliers.
Peler les bananes, les couper en fines rondelles puis monter les millefeuilles en intercalant crêpes et bananes. Saupoudrer de sucre glace.

Etape 6

Verser le chocolat sur le millefeuille et servir de suite.