

Lisa!

22

## Aumônière de crêpe avec sa poire chocolatée et son Roquefort en sauce

### INGREDIENTS

Pâte à crêpes

Farine 50g

Œufs 1

Lait

### Préparation sauce au Roquefort

25g de chocolat

½ cuillère à soupe de crème fraîche épaisse

1 poire

Des noix

Des spéculos écrasés

### Les étapes de fabrications sont :

Faire cuire la crêpe pour ensuite la déposer dans une assiette. Prenez une poire, la peler et penser à retirer le trognon. Tremper la poire dans le chocolat, incorporez à l'intérieur la valeur d'une cuillère à café de sauce au Roquefort. Prendre les spéculos écrasés et les enrober à la poire. Sans oublier avec la sauce au Roquefort la noix qui finira d'émerveiller vos papilles.

Pour finir, rassemblez votre crêpe par le haut et faites la tenir avec un cure-dents.

Votre dessert est prêt à être dégusté....

BON APPETIT A TOUS !