

## Crêpes banoffee

Waiting for the sun  
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>

attente : 1h, cuisson : 15 min, préparation : 15 min, facile



*Il vous faut pour 5 personnes (2 crêpes par personnes)*

*Pâte :*

*• 150 g de farine • 3 oeufs • 35 cl de lait • 40 g de beurre • 1 càs de rhum • 1 pincée de sel • 1 sachet de sucre vanillé*

*et aussi*

*• chantilly : 10 cl de crème entière très froide, 2 càs de sucre glace*

*• caramel au beurre salé : 160g de sucre, 80 g de beurre, 20 cl de crème, 4 pincées de fleur de sel*

*• 5 bananes • un peu de chocolat noir*

**Faire la pâte à crêpes :** Mettre farine, le sucre vanillé, le sel dans un saladier. Dans un bol, battre les oeufs, le lait, le rhum et le beurre fondu et un peu refroidi. Ajouter le mélange liquide aux poudres petit à petit en fouettant. Couvrir et laisser reposer au frais 1h.

Mettre un récipient à bords hauts au congélateur, ainsi que les batteurs du fouet électrique (en prévision du montage de la chantilly).

**Faire le caramel :** Mettre le sucre dans une casserole large à fond épais. Faire chauffer sans remuer. Faire également chauffer la crème. Lorsque tout le sucre est fondu et que le caramel se forme et devient blond ambré, ajouter la crème chaude en prenant garde aux projections.

Remuer et remettre quelques secondes sur le feu pour faire fondre les morceaux de sucre qui se sont éventuellement formés. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux, la fleur de sel et bien mélanger. Réserver dans un pot en verre et laisser refroidir.

**Faire cuire les crêpes**, vous devriez en obtenir 10 avec les 800 ml de pâte confectionnée. Les réserver sous un papier alu.

**Monter la chantilly** : Battre la crème bien froide dans le récipient refroidi au congélateur. Ajouter le sucre glace et battre encore 1 minute.

**Dressage** au dernier moment : Tartiner le caramel salé sur chaque crêpe. Sur un quart de crêpe, déposer une demi banane coupée en rondelles. Déposer un peu de caramel dessus. Replier la crêpe en deux, puis à nouveau en deux. Décorer avec un peu de chantilly et des copeaux de chocolat noir râpés avec un économe. Servir aussitôt.