


Crêpes fourrées de séré et bananes

environ 6 portions

   simple

 up to 40 Min.



Ingrédients:

Crêpes:

1 sachet de Crêpes Dr. Oetker
4 dl de lait
2 CS de sucre
20 g de beurre

Garniture:

250 g de séré maigre
2 CS de crème
2 CS de sucre roux
1 sachet de Sucre Vanilliné Dr. Oetker
1 CS de jus de citron
2 bananes en rondelles
60 g de raisins secs

Décoration:

3 CS de Copeaux de chocolat Noirs Dr. Oetker

1 Crêpes:

Pour les crêpes, préparer la pâte comme indiqué sur l'emballage. Incorporer le sucre à la pâte. Chauffer le beurre dans une poêle antiadhésive et cuire 6 crêpes fines. Réserver au chaud.

2 Garniture:

Pour la garniture, mélanger le séré maigre, la crème, le sucre roux, le sucre vanilliné et le jus de citron. Incorporer les bananes en rondelles et les raisins secs. Dresser un peu de garniture sur la moitié de chaque crêpe. Rabattre l'autre moitié sur la masse et plier le tout en triangle pour former une pochette fourrée.

3 Décoration:

Pour décorer, parsemer de copeaux de chocolat.