

Portion
pour 4 personnes

Préparation
3h30

Cuisson
15 minutes

Attente
—

Valpi bio

QUEL EST
LE PETIT
MALIN?...

Nem poire et amandes caramélisées

SANS GLUTEN

INGRÉDIENTS

Pour les crêpes :

▲ 200g de **Mix Crêpes Valpibio** ▲
70g de beurre ▲ 50cl de lait ▲ 1 sachet
de sucre vanillé ▲ 4 œufs

Pour la garniture :

▲ 2 poires ▲ 200g de sucre
glace ▲ 100g d'amandes effilées
non grillées ▲ 2cl de crème liquide

- > Dans un saladier, mélangez le mix et le sucre.
- > Battez les œufs en omelette avec le beurre fondu et ajoutez-les au mélange sec.
- > Mélangez en versant progressivement le lait de manière à obtenir une pâte sans grumeaux.
- > Couvrez la pâte avec un film plastique alimentaire et laissez reposer au frais pendant 3h.
- > Une fois que la pâte est prête, utilisez une grande poêle préalablement beurrée pour faire vos crêpes et réservez dans un endroit tempéré.
- > Dans une petite casserole, faites fondre le sucre et les amandes à feu doux et fouettez jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur noisette. Ajoutez alors la crème jusqu'à ébullition. Réservez.
- > Epluchez et découpez les poires en fines lamelles.
- > Répartissez-les au milieu de chaque crêpe en les recouvrant d'amandes caramélisées et repliez-les en 4 sous forme de nems.
- > Faites-les dorer dans une poêle beurrée et dégustez-les chaudes.