

Crêpes à la glace vanille et sauce au chocolat

environ 10 crêpes



facile

🕒 jusqu'à 20 Min.



Ingrédients:

Pour les crêpes:

1 préparation pour Crêpes de Dr. Oetker

450 ml de lait demi-écrémé

Pour la décoration:

200 ml de crème

150 g de chocolat, noir

10 boules glace à la vanille

125 g de framboises

- 1 Versez le contenu d'un sachet de Préparation pour Crêpes Dr. Oetker dans un bol.
- 2 Ajoutez 450 ml de lait froid lentement et en remuant à l'aide d'un fouet jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 3 Chauffez bien la poêle, graissez-la avec un peu de beurre et cuisez les crêpes jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés.
- 4 Cassez le chocolat en morceaux, prenez une casserole et chauffez le chocolat avec la crème sur feu doux. Remuez bien avec un fouet jusqu'à obtention d'une sauce lisse.
- 5 Servez une crêpe avec une boule de glace vanille et couvrez-la de sauce au chocolat. Garnissez avec quelques framboises.