



Samoussas de crêpes croustillantes aux poires et vanille

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Temps de repos : 1 heure

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 100 g de farine
- 1 œuf
- 1 c. à soupe de sucre en poudre Béghin Say (pour la pâte à crêpe)
- 50 cl de lait
- 2 poires
- 1 gousse de vanille
- 2 c. à soupe de cassonade La Perruche (pour la garniture)
- 200 g de sucre en poudre Béghin Say (pour la garniture)

1. Versez la farine dans un saladier. Ajoutez l'œuf et le sucre.
2. Versez petit à petit le lait tout en fouettant énergiquement. Laissez reposer la pâte 1 heure. Faites cuire les crêpes.
3. Epluchez les poires et coupez la chair en petits dés. Coupez la gousse de vanille en 2 et récupérez les graines.

4. Versez les poires, les graines de la gousse de vanille et le sucre dans une poêle et faites cuire pendant 15 minutes à feu moyen.
5. Coupez dans chaque crêpe une bande de 8 cm de large, sur toute la longueur de la crêpe. Déposez une cuillère à café de poires. Pliez en triangle pour former des samoussas.
6. Faites fondre le sucre en poudre en caramel sur feu doux dans une casserole. Trempez-y chaque samoussa au tiers. Laissez durcir sur du papier sulfurisé puis servez-les.

[© Béghin Say](#)