



Samoussas de crêpe aux framboises et chocolat

Temps de préparation : 20 mn

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 6 crêpes
- 200 g de fromage frais non salé
- 1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 citron
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
- 300 g de framboises fraîches
- 1 tablette de chocolat Nestlé Dessert noir

1. Dans un saladier, déposer le fromage frais, la crème fraîche et le sucre, râper le zeste d'un demi-citron.
2. Mélanger et placer au réfrigérateur pendant 1heure pour qu'il reprenne du corps.
3. Couper les crêpes en deux demi-cercles puis rabattre la partie arrondie jusqu'au bord opposé.
4. Déposer quelques framboises à l'extrémité de la crêpe.

5. Déposer une cuillère à soupe du mélange fromage frais/crème/sucre/citron.
6. Replier les crêpes comme des samoussas.
7. Disposer 3 samoussas dans chaque assiette.
8. Dans une casserole, mettre le chocolat Nestlé Dessert Noir coupé en morceaux et ajouter 10 cl d'eau. Chauffer à feu doux en remuant pour obtenir une sauce au chocolat. On peut ajouter un peu d'eau si la sauce est trop épaisse et à l'inverse, laisser réduire jusqu'à la consistance souhaitée si elle est trop liquide.
9. A l'aide d'une cuillère à soupe, tracer des traits de chocolat sur les samoussas.
10. Décorer de quelques framboises entières et de feuilles de menthe.
11. Présenter le reste de la sauce chocolat en saucière.