



Tacos de crêpe au caramel au beurre salé et à la chantilly

Temps de préparation : 20 mn

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 8 petites crêpes (réalisées dans une mini poêle à pancakes)

Pour la garniture

- 1/2 litre de crème fraîche liquide à 33% de matières grasses
- 1 cuillère à soupe de sucre glace
- 1/2 cuillère à soupe d'extrait de vanille
- 1 tablette de chocolat Nestlé Dessert Caramel
- 2 cuillères à soupe de sésame blond
- *Pour la sauce caramel au beurre salé*
- 200 g de sucre en poudre
- 100 g de beurre salé (sans cristaux)
- 200 g de crème fraîche liquide

Quelques heures avant le service, réaliser la sauce caramel beurre salé

1. Cuire ensemble le beurre et le sucre dans une casserole à bords hauts jusqu'à obtenir la couleur d'un caramel blond.
2. Après coloration, retirer du feu et ajouter aussitôt la crème fraîche en une seule fois et mélanger doucement au fouet. Attention, le mélange brulant "monte" très vite dans la casserole.
3. Remettre à feu doux en tournant pour fondre totalement le caramel.
4. Laisser refroidir totalement au réfrigérateur. (La sauce est très liquide, elle s'épaissit en refroidissant.)

Ensuite

1. Fondre le chocolat Nestlé Dessert Caramel au bain-marie
2. Torréfier les graines de sésame dans une poêle sèche
3. Déposer les crêpes sur une planche.
4. Étaler le chocolat fondu et couche épaisse au centre de chaque crêpe. - Parsemer de sésame torréfié. Réserver,

Chantilly

1. Dans la cuve du robot, placer la crème fraîche très froide et l'extrait de vanille.
2. Monter la chantilly tout d'abord à vitesse lente, puis augmenter la vitesse peu à peu. Ajouter le sucre glace, mélanger d'un dernier tour de fouet.

Montage

1. A l'aide d'une poche à douille, recouvrir le chocolat Nestlé Dessert Caramel de pointes de chantilly.
2. Rabattre délicatement les côtés de la crêpe vers le centre, sans fermer.
3. Au moment du service, à l'aide d'une cuillère à soupe, tracer des traits de caramel dans les assiettes. Disposer deux tacos par assiette.
4. Servir le reste de la sauce caramel beurre salé en saucière.

Astuces

On peut utiliser une bombe de chantilly, dans le cas, il faut réaliser les pics de chantilly au dernier moment.

La sauce caramel beurre salé se conserve plusieurs jours au réfrigérateur. Il suffit de la "remuer" pour qu'elle redevienne assez liquide. Elle peut donc être préparée la veille.