 **Aumônières Italiennes à la framboise**

 **Pour 6 aumônières**

**Les crêpes :** **250 g de farine - 1 pincée de sel - 1 càs d'huile - 2 œufs - 250g de lait - 250 g d'eau - 2 càs de rhum -**

**La garniture :** **250 g de ricotta - 50 g de sucre - 100 g d'écorces d'oranges confites - 50 g de chocolat noir - ½ à 1 càc de** [**cannelle**](http://www.mille-et-une-epices.com/accueil.php) **- 1 càs de rhum -**

**La présentation :** **coulis de framboises (maison pour moi) - un peu de crème fraîche liquide - sucre glace - cacao en poudre -  cannelle -**

**Les crêpes :** À préparer selon vos habitudes avec les proportions données.

**La Garniture :**

* Couper les écorces d'oranges confites en tout petits dés.
* Hacher le chocolat au couteau.
* Travailler à la fourchette la ricotta et le sucre pour obtenir une crème.
* Ajouter dans la crème, les dés d'écorces d'oranges, le chocolat, la cannelle, et le rhum.
* Répartir la farce sur 6 crêpes.
* Remonter les bords.
* Les fermer en aumônières en fermant avec une longue lanière d'écorce d'orange (je n'en avais plus, alors j'ai fermé avec de la ficelle de cuisine).

**La Présentation :**

* Juste avant de servir, verser un fond de coulis de framboises sur les assiettes.
* Poser une aumônière au centre de l'assiette.
* Décorer à volonté de gouttes de crème (facultatif)
* Décorer éventuellement le bord de l'assiette de sucre glace, cacao et cannelle.