 **Crêpes russes à la ricotta**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/02/crepes-russes-a-la-ricotta-p1080360-r.jpg) **Pour 4 Crêpes russes à la ricotta**

**- 4** [**crêpes**](https://recettes.de/crepes)  
**- 50 g de** [**raisins secs**](https://recettes.de/raisins-secs)  
**- 250 g de fromage blanc épais (**[**ricotta**](https://recettes.de/ricotta) **pour moi)**  
**- 2 càs de crème épaisse**  
**- 20 g de sucre vanillé**  
**- le zeste d'un** [**citron**](https://recettes.de/citrons) **bio (de Menton pour moi)**  
**- 20 g de beurre**  
**-quelques cerises** [**Amarena**](https://recettes.de/amarena) **(1)**

Préparer les [**crêpes**](http://croquantfondantgourmand.com/?s=p%C3%A2te+%C3%A0+cr%C3%AApe).  
En prélever 4 et les laisser refroidir.

Couvrir les raisins secs d'eau bouillante et les laisser gonfler pendant quelques minutes.  
Les égoutter soigneusement.

Mettre dans un saladier la ricotta, la crème et le sucre.  
Ajouter le zeste finement râpé du citron.  
Mélanger en écrasant à la fourchette.  
Ajouter les raisins secs et mélanger rapidement.  
Étaler une crêpe et poser sur une extrémité deux grosses cuillerées de crème au fromage.  
Plier la crêpe en un gros boudin.  
Refaire la même opération pour les 3 autres crêpes.  
Si vous les préparez à l'avance, gardez-les au frais.

Éventuellement, faire chauffer quelques [**cerises Amarena**](http://croquantfondantgourmand.com/?s=amarena) pour en concentrer le sirop.  
Laisser refroidir.  
Au moment du repas, faire fondre le beurre dans une poêle  
et y faire dorer les crêpes en les tournant délicatement de tous côtés.  
Laisser reposer quelques minutes et servir, accompagné éventuellement de quelques cerises Amarena.