

**Rouleaux de crêpes façon tiramisu**

 **Pour 4 croquants-Gourmands**

**Les crêpes :**

**La pâte doit reposer une heure avant la cuisson.**

**- 30 g de beurre**
**- 125 g de farine**
**- 20 g de** [**cacao**](https://recettes.de/cacao) **amer en poudre**
**- 1 petite pincée de sel**
**- 25 g de sucre en poudre**
**- 2 œufs**
**- 250 g de lait**
**- un peu d'huile pour la cuisson**

### Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.Mettre dans le bol la farine, le sel, le cacao et le sucre.Ajouter les œufs et le lait.Verser le beurre tiède.Mixer quelques secondes pour obtenir une pâte lisse et fluide.Verser la pâte dans un saladier.Laisser reposer 1 heure à température ambiante.**La crème au mascarpone :**

**- 200 g de** [**crème**](https://recettes.de/creme-fraiche) **fleurette**
**- 2 œufs**
**- 50 g de sucre en poudre**
**- 250 g de** [**mascarpone**](https://recettes.de/mascarpone)
**- 50 g de drops de** [**chocolat**](https://recettes.de/chocolat) **(pépites)**

Monter la crème très froide en chantilly.
Travailler au fouet les œufs et le sucre pour obtenir une préparation bien mousseuse.
Ajouter le mascarpone et mélanger jusqu'à ce que la crème soit lisse.
Ajouter les drops de chocolat.
Incorporer la crème fouettée délicatement.
Réserver au frais.

**La cuisson et la garniture :**

Faire cuire les crêpes en huilant légèrement la poêle chaude.
Les déposer bien à plat sur une assiette et les laisser refroidir.
J'ai obtenu 7 grandes crêpes.

Découper les crêpes en s'aidant d'un cercle.
Répartir la crème au mascarpone sur les crêpes.
Les rouler délicatement et les déposer sur un plateau.
Placer au congélateur pendant au-moins 2 heures jusqu'à ce que les rouleaux soient bien fermes.

**La finition :**

**- cacao amer**
**- sauce au chocolat**

J'ai préparé la [**sauce nappante au chocolat**](https://croquantfondantgourmand.com/sauce-nappante-au-chocolat/).
Couper chaque crêpe en tronçons.
Les saupoudrer de cacao.
Décorer de sauce au chocolat.
Garder au réfrigérateur et servir frais.