

Crêpes à l’ananas

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 œufs
5 décilitres de lait
120 grammes de farine
30 grammes de sucre
1 cuillerée à thé de bicarbonate
1 cuillerée à thé de poudre à lever
1 paquet de pudding vanille en poudre
1 pincée de sel
1 boîte ananas frais (en tranches)
beurre
1 bouquet de menthe fraîche
1 poignée d'amandes effilées

Méthode de préparation

1. **Mélangez les œufs avec le lait, la farine, le sucre, le bicarbonate, la levure, la poudre de pudding et le sel.**
2. **Laissez les tranches d'ananas égoutter sur du papier absorbant.**
3. **Faites fondre une noix de beurre dans un poêlon et déposez une tranche d'ananas au milieu du poêlon. Versez une petite louche de pâte par-dessus. Laissez cuire 2 minutes à feu moyen et retournez la crêpe à l'aide d'une spatule. Laissez cuire pendant 1 minute. Préparez ainsi 8 crêpes.**
4. **Coupez le reste de l'ananas en cubes et mélangez ceux-ci avec la menthe finement hachée.**
5. **Faites griller les amandes effilées dans une poêle sans matière grasse.**
6. **Déposez les crêpes sur un plat, disposez les ananas à la menthe par-dessus et garnissez d'amandes effilées.**