



Crêpes roulées Gianduja, glace vanille et granola maison

Pour 4 personnes



20 min
Facile

Crêpes roulées ⁽¹⁾

- 6 crêpes trad. sucrées 27cm (7124)
- 120g de Gianduja
- 60g de Crème liquide

Granola Maison ⁽²⁾

- 75g de Flocon d'avoine
- 15g de Miel
- 35g d'amandes
- 15mL d'Huile de coco

Dressage ⁽³⁾

- 120g de Glace vanille

(1) Crêpes roulées

- Bouillir la crème, verser sur le gianduja préalablement haché, mélanger et réserver au frais.
- Parer les crêpes de 3cm sur chaque bord, tartiner de ganache gianduja uniformément sur toute la surface puis rouler.
- Mettre au frais 30 minutes.
- Tailler des tronçons d'environ 4cm.

(2) Granola Maison

- Concasser les amandes, mélanger tous les ingrédients ensemble.
- Cuire au four à 160° environ 25 minutes en remuant régulièrement.

(3) Dressage

- Disposer les petits roulés dans une assiette plate, ajouter une quenelle de glace vanille sur les crêpes et décorer de granola maison.



www.lemondedescrepes.com