

## Aumônières au mascarpone citronné

### Ingrédients

Pour env. 20 aumônières farcies (et env. 30 crêpes au total)

50 g de farine tamisée  
1 cs de sucre  
1,25 dl de lait  
0,5 dl de crème  
2 oeufs  
1 cs de beurre fondu, refroidi  
1 cc de zeste de citron râpé

Mascarpone citronné:

200 g de mascarpone suisse rafraîchi  
150 g de séré maigre, rafraîchi  
35 g de sucre  
1/2 citron, jus pressé et zeste râpé

Pâquerettes pour garnir  
Zestes de citron pour parsemer



### Préparation

1. Pour la pâte à crêpe, mélanger la farine et le sucre. Ajouter le lait et la crème en remuant brièvement.
2. Incorporer les oeufs et le beurre. Mélanger soigneusement. Passer. Ajouter le zeste de citron et laisser reposer durant 1 heure.
3. Pour le mascarpone citronné, mélanger tous les ingrédients prévus jusqu'à consistance ferme. Entreposer au frais.
4. Cuire des crêpes d'environ 8 cm de diamètre. Laisser refroidir.
5. Déposer 1 cuillerée à café de mascarpone citronné au milieu de chaque crêpe et former de petites aumônières en relevant la crêpe autour de la farce et réunir les pointes en pinçant les bords entre le pouce et l'index des deux mains. Garnir le dessus d'une pâquerette.
6. Dresser 2-3 crêpes par personne sur des assiettes et parsemer de zestes de citron.

Conserver les crêpes restantes au réfrigérateur durant 2-3 jours. Les déguster fourrées éventuellement de confiture.

## Valeurs nutritionnelles

Une part contient: 86 kcal; protéines: 3 g; lipides: 6 g; glucides: 5 g.