

## Atayéf bil-ichta (crêpes à la crème)

Pour 6 personnes  
15 minutes de préparation + 1h30 de repose  
30 minutes de cuisson

### Ingrédients

200g de mascarpone  
2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger  
60g de sucre en poudre

50g de beurre  
180g de farine  
1 sachet café de levure de boulanger  
40cl d'eau  
Sel

2 cuillères à soupe de fleur d'oranger  
½ cuillère à café de jus de citron  
400g de sucre en poudre  
20cl d'eau



### Préparation de la pâte à crêpes

Commencez par dissoudre la levure dans une cuillère à soupe d'eau tiède. Laissez reposer. Mettez la farine dans un saladier avec le sel. Ajoutez l'eau petit à petit. Mélangez. Ajouter la levure et mélangez encore. Vous obtenez une pâte liquide.



Laissez reposer la pâte pendant 1h30 dans un endroit tiède jusqu'à obtenir une pâte mousseuse avec des petites bulles.



Dans une poêle antiadhésive ou une crêpière, versez une demi louche de pâte à crêpe en formant des ronds d'environ 8cm de diamètre. Faites cuire la crêpe pendant quelques minutes sur une seule face. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

## ma cuisine 2.0

Dans une casserole, versez le sucre en poudre, l'eau et le jus de citron. Faites cuire pendant 20 minutes à feu doux afin d'obtenir un sirop. Hors du feu, ajoutez la fleur d'oranger. Réservez.

Mélangez la mascarpone, la fleur d'oranger et le sucre. Farcissez-en les crêpes et formez des cornets en appuyant sur les bords pour bien les souder.

Arrosez-les de sirop au moment de servir.