

*Dorayaki à la crème de  
haricot Comtesse de  
Chambord et au miel  
d'abeille noire de Sologne*



# Les jeunes réveillent les légumes anciens

Rencontres culinaires  
Édition 2021



Recette de la  
classe de 3<sup>ème</sup> SEGPA  
ERE et HAS du  
collège Etienne Dolet  
Orléans (45)



Cette opération est cofinancée par l'Union européenne.  
L'Europe investit dans les zones rurales.



## Dorayaki à la crème de haricot Comtesse de Chambord et au miel d'abeille noire de Sologne



Pour la crème de haricots :

- 100 g de haricots Comtesse de Chambord
- 25 g de miel d'abeille noire de Sologne
- 30 g de sucre

Pour la pâte :

- 100 g de farine
- 2 œufs
- 80 g de sucre
- 20 g de miel d'Abeille noire de Sologne
- 1 cuillère à café de levure chimique



Mettez les haricots à tremper toute une nuit dans un grand saladier d'eau. Égouttez-les et rincez-les. Placez-les dans une casserole et couvrez-les d'eau froide à hauteur. Portez à ébullition, et laissez cuire à frémissements jusqu'à ce que les haricots soient tendres. Égouttez, remettez dans la casserole, versez le sucre, le miel et un peu d'eau et remettez à cuire à feu doux 10 à 15 min en mélangeant très souvent. Mixez. Ajustez avec de l'eau pour obtenir la consistance désirée. Conservez au froid jusqu'à utilisation.

Dans un saladier ou une bassine à pâtisserie, cassez les œufs. Ajoutez les 2 sucres, le miel et battez jusqu'à dissolution complète des ingrédients. Ajoutez farine et levure en les tamisant et mélangez. Ajoutez l'eau puis filmez et laissez reposer 10 min. Huilez légèrement une poêle et faites-la chauffer. Versez une louche de pâte pour obtenir une crêpe de 10 cm de diamètre. Laissez cuire jusqu'à ce que des bulles se forment sur le dessus. Retournez la crêpe à l'aide d'une spatule et laissez cuire 1 min. Disposez la crêpe sur grille. Répétez jusqu'à épuisement de la pâte.

Étalez une bonne couche de crème sur une crêpe. Recouvrez d'une deuxième crêpe et appuyez sur les bords.