



## Fruit of the yep

Dessert

45 min

### Ingrédients (pour 6 à 8 corolles) :

- 200 g de mix yep
- 500 ml d'eau
- 2 œufs
- 20 g de beurre fondu
- 6 à 8 abricots
- 2 ou 3 bananes
- 3 ou 4 kiwis
- 250 g de fraise
- 6 feuilles de menthe
- Sucre en poudre
- Le jus d'un demi citron

### Ustensiles

- Crêpière anti-adhérente
- Coupelles pouvant aller au four
- Papier de cuisson

### Garniture :

Couper les bananes et les kiwis en rondelles, les abricots en 2 puis chaque moitié en 4, ciseler les feuilles de menthe.

Préparer un sirop de sucre (1 dose de sucre pour 2 doses d'eau) puis ajouter le jus de citron. Préchauffer le four th.7 (210 °C).

### Préparation des yeps :

Verser 200g de mix yep dans un saladier. Battre légèrement les œufs, puis ajouter l'eau et le sel. Verser sur le mix yep et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse. Chauffer une poêle anti-adhérente légèrement huilée.

Déposer une louche de pâte et former une crêpe. Cuire 2 à 3 minutes de chaque côté. Déposer la yep sur du papier cuisson préalablement beurré au pinceau.

### Préparation des aumôn'yeps :

Enfoncer délicatement les yeps dans les coupelles afin de leur donner la forme d'une corolle. Mettre au four 10 minutes. Laisser refroidir avant de démouler.

Au moment de servir, disposer les fruits dans les corolles.

Ajouter 1 à 2 c. à s. de sirop.

### ASTUCES !

Vous pouvez remplacer le sirop de sucre par du sirop d'agave, ajouter de la chantilly, etc.

Commandez en ligne ou consultez la liste de nos points de vente sur

[www.yepityourself.com](http://www.yepityourself.com)