Crêpes Choco & Poire façon Samossas
60 portions soit 120 Samossas

1. 960 g de Pâte à Crêpes & Pancakes alsa Professionnel
   2,5 L de lait ½ écrémé
   150 g de cacao en poudre non-sucré
   1 boîte 5/1 de demi-poires au sirop (ou équivalent en poires fraîches)
   100 g de copeaux de chocolat noir ou lait
   1/4 de bouteille de Sauce Chocolat alsa Professionnel (facultatif)

   Peler et épépiner les poires (ou égoutter soigneusement les poires ou sirop) et les tailler en petits dés réguliers. Ajouter les copeaux de chocolat, mélanger délicatement, et réserver au frais.
   Mélanger la préparation pour Pâte à Crêpes & Pancakes alsa Professionnel avec le cacao en poudre puis délayer au fouet avec une partie du lait froid.
   Incorporer le reste du lait tout en remuant au fouet.
   Cuire les crêpes cacaotées légèrement épaisses à la galettoire ou à la crêpière. Laisser tiédir.
   Couper chaque crêpe en deux.
   Dans le coin en haut à gauche de chaque demi-crêpe, ajouter 1 cuillerée de mélange choco-poire.
   Plier en deux puis en triangles pour donner une forme de samossa.
   Servir deux samossas par personne, avec un filet de sauce chocolat alsa Professionnel.

2. ***ASTUCE DE CHEFS***

Les crêpes cacaotées peuvent bien sûr être simplement pliées en deux puis en deux, en triangles, sans former des samossas.