

Ma petite recette

la pâte à crêpes

Ingrédients pour environ 20 crêpes :
3 oeufs • 200g de farine • 1/2 L de lait



1. Dans un saladier

versez la farine



2. Cassez les oeufs



3. Ajoutez le lait

progressivement
à la préparation tout en tournant
avec un fouet jusqu'à l'obtention
d'une pâte homogène

4. Laissez reposer 1 heure

étoile de mer

Ingrédients : emmental, saumon et tomates cerise

1. Lavez et coupez en quartiers les tomates cerises puis découpez en dés l'emmental et le saumon
2. Agrémentez chaque crêpe avec les ingrédients ainsi préparés
3. Vous pouvez aussi ajouter du vinaigre balsamique ou quelques feuilles de persil plat



coeur de fraise

Ingrédients : un verre de lait, bonbons à la fraise

1. Versez le lait dans une casserole et ajoutez les bonbons
2. Faire bouillir doucement tout en fouettant jusqu'à ce que les bonbons soient complètement fondus
3. Versez le coulis sur la crêpe et décorez avec quelques framboises fraîches



Astuce pour des crêpes plus rigolotes en forme d'étoile, de coeur...
disposez un emporte-pièce dans la poêle chaude et faites couler votre pâte au centre.

bon appétit !