

Crêpes bio et locales

RECETTE



5 minutes



2 minutes



10 crêpes

Ingédients

- 100 g de farine de blé* T55 de Jean-Marc Vincent
- 2 œufs* de la Ferme de Mont Saint-Père
- 30 g de beurre* demi-sel du GAEC de la Pie
- 300 ml de lait* du GAEC Bio Avenir
- confitures (fraise, abricot ou framboise) de Jean-Yves Boucher

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Faire fondre le beurre dans une casserole.
2. Verser la farine dans un cul-de-poule, former un puits au centre et ajouter les œufs, le beurre fondu et le lait petit à petit en délayant. Mélanger au fouet.
3. Laisser reposer 1 à 2 heures au frais.
4. Vérifier la fluidité de la pâte et ajouter un peu de lait si besoin.
5. Faire chauffer une crêpière avec un peu d'huile de cuisson, verser une louche de pâte et la répartir sur toute la surface de cuisson en tournant la crêpière.
6. Lorsque le bord de la crêpe se décolle, la retourner et la cuire quelques dizaines de secondes.
7. Garnir avec une confiture au choix !

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Léprince-Ringuet
République | 1 rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 www.cuisine-moi-un-fenouil.fr