



Crêpes soufflées aux lardons

Pour 48 crêpes soufflées

- 2 oeufs
- 125 gr de farine
- 250 ml de lait 1/2 écrémé
- 200 gr de lardons allumettes
- 70 gr de gruyère râpé
- sel, poivre

Mélanger les oeufs avec la farine et le lait.

Saler, poivrer.

Préchauffer votre four à 200°.