

Fiche recette

Crêpes à la farine de seigle

Ingrédients :

70g de beurre fondu / 1200g de lait / 200 g de farine de seigle / 200g de farine de blé / 5 œufs / 3c à soupe de sirop d'érable / un peu de vanille liquide

Préparation :

Mélanger les farines. Creuser un puits. Y casser les œufs. Ajouter le beurre fondu et mélanger

Verser ensuite le lait progressivement, jusqu'à obtenir la consistance d'une pâte à crêpe.

Ajouter le sirop d'érable et la vanille puis mélanger.

Pour faire la crêpe, chauffer la poêle à feu vif légèrement huilé. Utiliser une spatule plate pour retourner la crêpe. A l'aide d'une louche adaptée à la taille de la poêle de façon à verser la pâte en une seule fois. Attention, la crêpe doit être bien dorée sur les côtés de la poêle avant de la retourner.

Fiche recette

Crêpes à la farine de seigle

Ingrédients :

70g de beurre fondu / 1200g de lait / 200 g de farine de seigle / 200g de farine de blé / 5 œufs / 3c à soupe de sirop d'érable / un peu de vanille liquide

Préparation :

Mélanger les farines. Creuser un puits. Y casser les œufs. Ajouter le beurre fondu et mélanger

Verser ensuite le lait progressivement, jusqu'à obtenir la consistance d'une pâte à crêpe.

Ajouter le sirop d'érable et la vanille puis mélanger.

Pour faire la crêpe, chauffer la poêle à feu vif légèrement huilé. Utiliser une spatule plate pour retourner la crêpe. A l'aide d'une louche adaptée à la taille de la poêle de façon à verser la pâte en une seule fois. Attention, la crêpe doit être bien dorée sur les côtés de la poêle avant de la retourner.