

Crêpes Party



la ferme du
Château



CRÊPES
Salées ou sucrées

Préparation: 20 minutes

Ingrédients

Pour une pâte salée:

250g de farine sarrasin
50cl de lait
2 œufs

Pour une pâte sucrée:

250g de farine
50cl de lait
2 œufs
1 c à café de sucre roux

Préparation

1. Dans un saladier, mélangez la farine, la pincée de sel, le lait et les œufs. Mélangez jusqu'à que la pâte soit bien lisse et sans grumeau. Réservez au frais pendant 2h.
2. Faites cuire les crêpes dans une poêle chaude. Versez une petite louche de pâte dans la poêle, faites un mouvement de rotation pour répartir la pâte sur toute la surface. Posez sur le feu et quand le tour de la crêpe se colore en roux clair, il est temps de la retourner.
3. Laissez cuire environ une minute de ce côté et la crêpe est prête.
4. Dégustez ensuite vos crêpes nature ou avec la garniture de votre choix.

POUR ACCOMPAGNER VOS CRÊPES :

Pâte à tartiner
Les délices
de l'Ogresse

Miel
Rucher de Lys

Confitures
Beyer

Confiture de Fraises BIO
Ferme du Château

Fromages

Charcuterie

Pommes BIO
Rothgerber

Et bien d'autres...