



Les crêpes de la Chandeleur en Belgique



Complétez la recette:

Mélangez	sachet	poudre
chauffer	Garnissez	pincée
	farine	oeufs

Ingrédients:

250 g de _____

3 _____

60 g de sucre en _____

1/2 litre de Saint-Feuillien (bière blonde) ou bien 1/4 litre d'eau et 1/4 litre de bière

1 _____ de sucre vanillé

1 _____ de sel

80 g de beurre



Garnitures aux choix : cassonnade, confitures, choco, miel, beurre,...

Préparation:

1) Dans une terrine mettez : la farine, les oeufs, le sucre, le sel et un peu de bière

2) _____ au fouet pour obtenir une pâte bien lisse.

3) Ajoutez le reste de bière pour obtenir des crêpes légères.

4) Ajoutez un bon morceau de beurre fondu et laissez reposer une heure au

réfrigérateur (frigo) pour obtenir une toute petite fermentation due à la bière.

5) Dans une poêle, faire _____ le beurre. Y versez une bonne demi-louche

de votre pâte à crêpe que vous faites cuire pendant 1 à 2 minutes par face.

Quand vous voyez que la crêpe peut se décoller en entier, faites la sauter.

6) _____ les crêpes à volonté de beurre, cassonnade, confiture, choco,

miel,...

Bon appétit !

