



## Les crêpes de la Chandeleur en Belgique



### Complétez la recette:

Mélangez	sachet	poudre		
chauffer	Garnissez	farine	pincée	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 : cassonade, 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, cassonade, confiture, choco, miel,...

**Bon appétit !**

