

RECETTE

Cuisinée avec la farine du moulin Légalé

Crêpe du meunier

Ingrédients

1 ½ tasse de préparation pour crêpes
et gaufres
2 tasses de lait
1 œuf

SUGGESTIONS DU MEUNIER

Garnitures salées

Fromage de chèvre
Truite ou saumon fumé
Oignon rouge haché finement
Câpre

Garnitures sucrées

Fromage Ricotta
Petits fruits de la saison
Amandes effilées grillées
Miel

Préparation

- 1** Verser la préparation pour crêpes et gaufres dans un bol et former un puits.
- 2** Au centre, ajouter le lait et l'œuf battu.
- 3** Battre vigoureusement.
- 4** Verser une louche de pâte à crêpes dans une poêle chaude légèrement huilée.
- 5** Étaler la pâte en faisant pivoter la poêle ou l'étendre à l'aide d'une spatule.
- 6** Cuire chaque face de la crêpe jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

PETIT PLUS

Donne de 10 à 12 crêpes.

