

Les recettes du LE POTAGER Coudoux

CRÊPES DE LA CHANDELEUR :

INGRÉDIENTS pour 6 personnes

- 4 verres de lait
- 2 verres de farine Fluide
- 3 oeufs
- 1 c à soupe de sucre en poudre

Garniture aux fruits :

- 2 kiwis
- 2 poires
- 15 framboises
- chantilly
- cacao Van houten

PRÉPARATION :

1 / Mélanger les 4 verres de lait, les 3 oeufs, les 2 verres de farine fluide et la c. à soupe de sucre en poudre.

2 / Laisser reposer la pâte 30 minutes.

3 / Verser une louche de pâte dans une poêle légèrement huilée et bien chaude.

4 / Lorsque le bord de la crêpe est doré, décoller avec une spatule et la retourne. Laisser la crêpe dorer de l'autre côté.
Garder au chaud.



Note

La Chandeleur est une ancienne fête païenne et latine, devenue ensuite une fête religieuse chrétienne correspondant à la présentation du Christ au Temple et sa reconnaissance par Syméon comme « Lumière d'Israël ».

5 / Nettoyer et Couper vos fruits en tranches fines, sauf les framboises.

6 / Garnir vos crêpes de fruits découpés, chantilly et cacao.

7 / Régalez-vous !