

RECETTE Proposée par Sabinus

PROPOSITIONS MIRABELLUM

La recette des crêpes

Ingrédients :

- 200 g de farine
- Noisette de beurre
- 3 œufs
- 1/2 l de lait
- 1 pincée de sel
- 1 cuillerée à café
d'eau de fleur
d'orange

—
Accompagnement ;
sucre, miel,
confiture

*Délices pendant les Lupercales,
lors des fêtes de la fécondité*

- Mettre la farine dans un saladier
- Ajouter le sel.
- Former un puits
- Casser les œufs.
- Ajouter le lait doucement
en tournant délicatement.
- Ajouter l'eau de fleur d'oranger.
- Laisser reposer minimum 45mn.
- Dans une poêle, faire fondre une noix
de beurre.
- Verser la pâte et la répartir.
- Retourner avec une spatule ou faire
sauter comme une crêpe traditionnelle.
- Cuire l'autre face.
- Servir immédiatement
- Accompagner d'un filet de miel.