

Crêpes salées et sucrées PDF

Héloïse Martel

Le petit livre de Crêpes salées et sucrées

Un régal pour les petits et les grands

Plutôt convivial par excellence, les crêpes font le bonheur des petits et des grands, des quinzinières chevronnées comme des débutantes. Partagé entre recettes classiques et inédites, salées et sucrées, ce Petit Livre propose plus de 100 recettes qui s'accommodent de toutes sortes de garnitures, au gré de la richesse du placard ou de votre imagination.

Déjeuners en famille, dîners entre copains, goûter...

Cartes à la crème de saumon, ficelles picardes, sandwiches aux élementines, découvrez dans ce petit livre les meilleures façons de préparer les crêpes. Et que ça saute!

Héloïse Martel est l'auteur à succès de nombreux Petits Livres de recettes.

www.editionsdelibrairie.fr
Bouquins/Bouquins - L'art de la cuisine
Publié : Non publié
Photos : G. Borel / Agence S&P
Illustrations : Olivier Proust



Ceci est juste un extrait du livre de Crêpes salées et sucrées. Le livre complet peut être téléchargé à partir du lien ci-dessous.



DOWNLOAD PDF

Auteur: Héloïse Martel
ISBN-10: 9782876917552
Langue: Français
Taille du fichier: 1452 KB

LA DESCRIPTION

none

QUE DIT GOOGLE SUR CE LIVRE?

250 g de farine; 1 c.à.t. de levure chimique; 150 g de beurre fondu; 2 œufs blancs et jaunes séparés; 0.5 l de lait

Pour une douzaine de crêpes salées ou sucrées : 250 g de farine; 25 cl de lait; 25 cl de bière; 3 œufs moyens; ... Pour les crêpes salées, ...

Dans ma famille, c'est très souvent que l'on mange un soir de temps en temps uniquement des crêpes en guise de repas en les accompagnant de sucre, nutella ...

CRÊPES SALÉES ET SUCRÉES

[Lire la suite...](#)