



RECETTE CANADIENNE

Trempettes



Ingrédients

- ☐ 125 g de farine
- ☐ une pincée de sel
- ☐ 1 oeuf et un jaune d'oeuf
- ☐ 300 ml de lait
- ☐ 15 ml de beurre fondu
- ☐ Miel liquide
- ☐ beurre



Préparation

1. Dans un grand saladier, verser la farine et le sel et faire un puit au centre.
2. Ajouter dans le puit ainsi fait l'oeuf entier et le jaune d'oeuf.
3. Mélanger en tournant doucement et ajouter la moitié du lait.
4. A l'aide d'un batteur ou d'un robot, malaxer en ajoutant le beurre fondu jusqu'à obtenir un pâte crémeuse.
5. Ajouter le reste de lait et laisser reposer au moins une heure avant de faire les crêpes.

Conseil :

Une fois les crêpes cuites, mettre un peu de beurre encore chaud avant de les manger ou verser une cuillère de miel liquide sur vos Trempettes.