Les Recettes du Rucher de Cantiers

Crêpes 100% du Rucher de Cantiers

INGREDIENTS

(pour 2 à 4 personnes selon les gourmands)

- 250g de notre farine blanche
- 3 de nos œufs fermiers
- 2 cuillères à soupe de notre huile de colza (ou huile de tournesol)
- 3 cuillères à soupe de notre miel : votre préféré !
- 400 ml d'eau
- 1 pincée de sel
- Votre parfum favori : rhum, vanille, fleur d'oranger… ou nature pour les déguster aussi en salées !

Crêpes 100% du Rucher de Cantiers

PREPARATION

[redacted]

1. Mélanger la farine et l'eau jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.

2. Ajouter les autres ingrédients au fur et à mesure pour éviter les grumeaux.

3. Ajouter votre parfum fétiche si besoin

4. Laisser reposer 20 minutes minimum.

5. N'oubliez pas de huiler légèrement votre appareil ou votre poêle avant cuisson !

La texture de la pâte pourra vous paraitre liquide à la réalisation, mais après repos, elle sera plus onctueuse. N'hésitez pas à les cuire plutôt épaisses ☺

Si vous souhaitez doubler la quantité de pâte, il est conseillé de réaliser 2 fois la recette, au lieu de doubler les ingrédients. Cela permettra de limiter les grumeaux !

Le Rucher de Cantiers