

LES CRÊPES BELGES



RECETTE DE CÊPES DE MARDI GRAS ET DE CARNAVAL

Recette des crêpes belge pour la chandeleur. Une autre façon de faire les crêpes pour le mardi gras ou la chandeleur.

LES INGRÉDIENTS POUR DES CRÊPES BELGES :

- 250 g de farine
- 3 oeufs
- 1/2 litre de lait
- 50 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel
- 3 cuillères à soupe de cassonade (sucre de canne)
- 1/2 cuillère à café de cannelle

Votre matériel pour faire vos crêpes & pancakes Pyrex - Kitchen Lab - Verre doseur 0.25 L... Equinox 146142 Saladier Inox Argenté 19,5... Tefal K2071714 Ingenio Fouet en Silicone... Tefal Crep'Party Colormania, Crêpier, Surface... Artisanat français, Kit à crêpes (2 répartiteurs... Lacor 60306 Louche 6,5 cm

LES ÉTAPES POUR FAIRE DES CRÊPES BELGES ?

1. Demandez-lui de peser et de verser la farine, le sel, le sucre, la cannelle et le beurre dans le saladier 2. Montrez-lui comment casser les oeufs. 3. Aidez-le à mélanger. 4. Demandez-lui de verser le lait, puis de l'ajouter petit à petit dans le mélange pendant que vous tournez. 5. Faites chauffer la poêle et aidez-le à la graisser à l'aide du pinceau ou de l'essuie tout. 6. Aidez-le à mettre la pâte dans la poêle. 7. Selon son âge associez-le ou laissez-le faire seul sous surveillance. 8. Demandez-lui de garnir les crêpes avec de la cassonade, du beurre fondu et de la cannelle.

Régalez-vous en lui laissant tous les honneurs !



Imprimer la page