

# Crêpes gourmandes pour la Chandeleur

& à la pâte à tartiner de miel noisettes torréfiées, de Rémy Glaise



Recette pour 4 personnes |



15 min.



10 min.

## ingrédients :

- 250 g de farine
- 60 cl de lait
- 4 oeufs
- 60 g de beurre demi-sel fondu
- 1 c. à soupe d'arôme vanille
- 2 sachets de sucre vanillé
- framboises, myrtilles, noisettes
- 1 pot de pâte à tartiner miel et noisettes torréfiées de l'apiculteur Rémy Glaise

## préparation :

**01.** Verser dans un saladier la farine, le sucre vanillé, l'arôme vanille.

- Dans un petit bol, faire fondre le beurre demi-sel et attendre qu'il refroidisse.

- Batta les oeufs entiers avec le lait jusqu'à ce que le mélange mousse légèrement, puis verser le beurre fondu et bien mélanger.

- Incorporer cette préparation au mélange farine & sucre, progressivement pour éviter les grumeaux.

- Bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte assez liquide. Laisser reposer 10 minutes.

**02.** Dans une poêle chaude et beurrée, verser une louche de pâte, laisser dorer 1 minute par faces, puis maintenir la crêpe au chaud dans une assiette.

Beurrez à nouveau la poêle, verser une louche de pâte et ainsi de suite.

**03.** Tartinez votre crêpe d'une jolie cuillère de pâte à tartiner, ajoutez quelques noisettes concassées et des fruits rouges frais... Puis pliez, roulez, savourez !



Studio Juicy Olive  
& Le Miel Rémy Glaise