



INGRÉDIENTS - POUR 4 PERSONNES

- 250g de farine
- 30g de sucre semoule
- 2 oeufs
- 1 sachet de levure
- 65g de beurre doux
- 1 pincée de sel
- 30cl de lait

ÉTAPES

- Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux ou dans un bol au micro-ondes.
- Mettre la farine, la levure et le sucre dans un saladier. Mélanger et creuser un puits.
- Ajouter ensuite les oeufs entiers et fouetter l'ensemble.
- Incorporer le beurre fondu, fouetter puis délayer progressivement le mélange avec le lait afin d'éviter les grumeaux.
- Laisser reposer la pâte au minimum 1 heure au réfrigérateur
- Dans une poêle chaude et légèrement huilée, faire cuire comme des crêpes, mais plus petites. Réserver au chaud et déguster.

REFERENCE: DIDIER ERMENAULT