

lundi 19 mai 2008

www.point24.lu



La recette
«à point»

(pour 6 personnes)

Crêpes Fair-Traide à la Léa Linster



4 oeufs

250 g de farine

400 g de lait

1 prise de sel

1 cuillère à soupe de sucre

20 g de beurre

100 ml d'eau gazeuse

Essayez de n'utiliser que
les produits issus du
commerce équitable.

Mélangez tous les ingrédients (sauf le beurre et l'eau gazeuse) afin d'obtenir une pâte lisse. Chauffez la poêle à crêpe avec le beurre et laissez-le prendre une couleur noisette. Versez ensuite une petite louche de pâte et basculez la poêle pour répartir la pâte. Faites cuire une à deux minutes et tournez la crêpe avec une spatule pour laisser cuire le second

côté. Placez la crêpe sur une grille à tarte. Cuire ainsi une à une toutes les crêpes. Vous pouvez les garnir à votre convenance: sucre, cannelle, chocolat, compote de pomme, confiture...

