



Crêpes au citron et mandarine

INGRÉDIENTS

- 3 œufs
- 250g de farine
- 20cL de Sirop de Citron Mandarine La Maison Guiot
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 càs de sucre en poudre
- 50cL de lait
- 2 càs de beurre fondu
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION

- Battre les œufs en omelette.
- Dans un saladier, verser la farine, former un puit, y mettre les œufs battus, le sel et les sucres, puis commencer à mélanger en incorporant progressivement le lait puis le beurre. Finir de mélanger au fouet.
- Couvrir et laisser reposer 2 heures au réfrigérateur.
- Faire chauffer une poêle à crêpes à revêtement antiadhésif sur feu moyen avec du beurre. Etaler une petite louche de pâte en tournant et en inclinant la poêle pour la répartir finement sur toute la surface. Laisser cuire jusqu'à ce que la crêpe se décolle sur le pourtour, puis retourner avec une spatule en bois et faire cuire 1 minute l'autre côté.
- Arroser les crêpes de Sirop de Citron Mandarine La Maison Guiot. Déguster !



POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS 5 FRUITS
ET LÉGUMES PAR JOUR. WWW.MANGERBOUGER.FR