



Crêpes chèvre miel



30 mn



10 mn

Les ingrédients

- 200 g de farine
- 2 œufs
- 1 c. à s. de sucre
- 1/3 L de lait
- 1 pincée de sel
- Pour la garniture
- Crottins de chèvre
- Miel
- Thym
- Noix
- Raisins secs

La recette

Etape 1

Préparer la pâte à crêpes : dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et le sel. Creuser un puits au centre et ajouter les œufs et le lait. Bien remuer.

Etape 2

Laisser reposer pendant 10 minutes à température ambiante.

Etape 3

Sur feu doux, huiler la poêle et y verser une louche de pâte. Laisser cuire quelques minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Etape 4

Préparer la garniture : placer les crottins de chèvre sur une grille au four recouverte de papier cuisson et les passer sous le grill pendant quelques minutes.

Etape 5

Passer au montage : garnir chaque crêpe d'un crottin de chèvre et d'un filet de miel.

Saupoudrer de thym et puis ajouter quelques noix et raisins secs. Plier chaque crêpe en quatre.

