

À la Chandeleur
pensez au miel !



Crêpes au fromage de chèvre, aux noix et au miel

Pour 4 personnes :

Pâte à crêpes :
250 g de farine
25 cl de lait
3 œufs

Garniture :
150 g de miel
200 g de fromage de chèvre
25 g de noix



Préparation :

- 1 **La pâte à crêpes :** mélangez la farine tamisée avec les œufs puis incorporez petit à petit le lait en mélangeant afin d'obtenir une pâte fluide et homogène.
- 2 Laissez reposer une heure avant de réaliser vos crêpes en versant une louche de pâte sur une poêle huilée bien chaude. Laissez cuire jusqu'à ce que les bords se détachent et retournez la crêpe.
- 3 **La garniture :** disposez alors sur la face cuite deux tranches de fromage de chèvre, des noix et versez une cuillère à soupe de miel. Laissez fondre le fromage, fermez votre crêpe et servez.



Bonne dégustation

À la Chandeleur
pensez au miel !



Crêpes aux pommes et au miel



Pour 4 personnes :

Pour la pâte à crêpes :

250 g de farine
25 cl de lait
3 œufs

Pour la garniture :

8 cuillères à soupe de miel
4 pommes

Préparation :

- 1** La **pâte à crêpes** : mélangez la farine tamisée avec les œufs puis incorporez petit à petit le lait en mélangeant afin d'obtenir une pâte fluide et homogène.
- 2** Laissez reposer une heure avant de réaliser vos crêpes en versant une louche de pâte sur une poêle huilée bien chaude. Laissez cuire jusqu'à ce que les bords se détachent et retournez la crêpe pour faire cuire l'autre face.
- 3** La **garniture** : épluchez les pommes et coupez les en fines lamelles. Faites les cuire à feu doux dans une poêle avec de l'eau jusqu'à ce qu'elles soient fondantes. Ajoutez les cuillères à soupe de miel de façon à enrober les fruits. Laissez tiédir dans la poêle quelques minutes et déposez sur les crêpes.



Bonne dégustation

À la Chandeleur
pensez au miel !



Crêpes fourrées aux amandes et au miel

Pour 4 personnes :

Pour la pâte à crêpes :
250 g de farine
25 cl de lait
3 œufs

Pour la garniture :
200 g de miel
50 g de poudre d'amandes
1 cuillère à café de zeste de citron
2 cuillères à soupe d'eau



Préparation :

- 1** **La pâte à crêpes :** mélangez la farine tamisée avec les œufs puis incorporez petit à petit le lait en mélangeant afin d'obtenir une pâte fluide et homogène.
- 2** Laissez reposer une heure avant de réaliser vos crêpes en versant une louche de pâte sur une poêle huilée bien chaude. Laissez cuire jusqu'à ce que les bords se détachent et retournez la crêpe pour faire cuire l'autre face.
- 3** **La garniture :** mélangez le miel, le jus de citron, la poudre d'amandes et l'eau dans une casserole et laissez fondre le mélange à feu doux. Garnir chaque crêpe, la rouler et la disposer dans un plat. Enfourez 5 minutes à 180 degrés.



Bonne dégustation