

metro

Crêpes à l'orange

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 4 Votes

12	0:15	0:15	0:40
PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

Ingrédients

3 Oeufs cuits

250 ml
(1 tasse) De lait

250 ml
(1 tasse) De crème 15%

45 ml
(3 c. à
soupe) Beurre fondu

30 ml
(2 c. à
soupe) Sucre

375 ml
(1 1/2
tasse) Farine

15 ml
(1 c. à
soupe) Poudre à pâte

Préparation

Dans le bol d'un mélangeur déposer les 5 premiers ingrédients, mélanger pendant une minute.

Ajouter le reste des ingrédients par le trou du couvercle du mélangeur.

Brasser jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Laisser reposer 10 minutes.

Chauffer un poêlon verser 1/4 de tasse (60 ml) de la pâte à crêpe, étaler uniformément au fond du poêlon, cuire une minute de chaque côté.

Réserver au chaud.

Source : Metro

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

1 pincée Sel

1 Zeste d'orange
