

metro



Crêpes de pommes de terre

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 3 Votes

15 CRÊPES | 0:35 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 1:10 TEMPS TOTAL

Ingrédients

4 Pommes de terre moyennes

5 ml Sel
(1 c. à thé)

315 ml Lait chaud
(1 1/4 tasse)

60 ml Farine à pain
(1/4 tasse)

3 Oeuf

Au goût, sel et muscade moulue

1 Blanc d'oeuf

Préparation

Peler et couper les pommes de terre. Les cuire à l'eau salée. Les égoutter et les mettre en purée à l'aide d'un presse-purée ou d'une moulinette.

Ajouter le lait chaud. Bien mélanger pour avoir une texture très lisse. Refroidir complètement sur glace ou au réfrigérateur.

Incorporer la farine, puis les œufs un à un pour rendre la pâte bien homogène.

Assaisonner de sel et de muscade au goût.

Fouetter le blanc en neige et l'incorporer délicatement au mélange. Cuire dans une poêle à fond épais environ 3 minutes de chaque côté.

Source : Féd. producteurs de pommes de terre du Québec

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.