




Bonneterre
le meilleur de la Terre



Les Crêpes Saveurs de Mr Bonneterre



Ingrédients pour 20 crêpes

- 250g de Farine bio type 65 BONNETERRE
- 4 gros Oeufs bio BONNETERRE
- 1/2 litre de Lait bio entier BONNETERRE
- 1 cuillère d'Huile de tournesol bio BONNETERRE
- 1 zeste d'orange bio
- 2 cuillères à soupe de Grand Marnier (facultatif)



Préparation

1. Dans une terrine, mélangez les œufs avec le Grand Marnier, le zeste d'orange finement râpé, le sel et la farine.
2. Petit à petit, ajoutez le lait, puis l'huile en délayant le tout.
3. Laissez reposer la pâte 2 heures avant de faites cuire vos crêpes dans une poêle bien chaude, préalablement huilée.
4. Dégustez nature, avec du sucre, du miel d'oranger, de la confiture, du chocolat noir fondu ou des morceaux de fruits frais.

