



www.lafermedusarget.fr

Producteur de confitures artisanales

Pâte à Crêpes

Pour : 6 personnes

Préparation 15 min

Temps de repos : 1 heure

Ingrédients :

- 5 à 6 œufs
- 200 g de farine
- 50 g de farine de sarrasin
- 1/2 l de lait tiède
- 5 C à S de grand marnier
- 80 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- le zeste de 2 oranges
- 80 g de beurre fondu

Préparation :

Dans un saladier, verser les farines, les œufs et le sucre.

Puis progressivement ajoutez le lait tiède, le beurre fondu, tout en mélangeant avec votre fouet.

Ajoutez le grand marnier, les zestes d'oranges, le sucre vanillé, la pincée de sel.

Préparez la pâte si possible la veille – ou la laissez reposer une heure.

Servez ces crêpes avec les confitures de « La Ferme du Sarget ».