

CRÊPE CRUMBLER



Préparation
10 min



voici une recette de crêpe antigaspi
contenant **20 % de chapelure**.

INGRÉDIENTS POUR 30 CRÊPES À 20 % DE CHAPELURE

- 120g de chapelure artisanale
- 480g de farine
- 100 g de beurre fondu
- 120 cl de lait
- 6 oeufs entiers
- 90 g de sucre
- 10 cl de rhum (facultatif)

PRÉPARATION

- Mettre la chapelure et la farine dans un récipient et former un puits.
- Ajouter les oeufs entiers, le sucre et le beurre.
- Mélanger et ajouter au fur et à mesure le lait.
- Ajouter le rhum si souhaité.
- Préparer vos crêpes dans une crêpière légèrement huilée.

CRÊPE CRUMBLER



Préparation
10 min



voici une recette de crêpe antigaspi
contenant **20 % de chapelure**.

INGRÉDIENTS POUR 30 CRÊPES À 20 % DE CHAPELURE

- 120g de chapelure artisanale
- 480g de farine
- 100 g de beurre fondu
- 120 cl de lait
- 6 oeufs entiers
- 90 g de sucre
- 10 cl de rhum (facultatif)

PRÉPARATION

- Mettre la chapelure et la farine dans un récipient et former un puits.
- Ajouter les oeufs entiers, le sucre et le beurre.
- Mélanger et ajouter au fur et à mesure le lait.
- Ajouter le rhum si souhaité.
- Préparer vos crêpes dans une crêpière légèrement huilée.

VOTRE RECETTE ANTIGASPI



Il n'y a plus de pain à perdre !



VOTRE RECETTE ANTIGASPI



Il n'y a plus de pain à perdre !

