



les Boutiques de l'Avesnois®

l'Alliance des Savoir-Faire au cœur du Parc Naturel Régional de l'Avesnois.

Ici, nos terroirs s'expriment avec goût !



Les crêpes chic'ques à la noisette



Ingrédients

Pour les crêpes :

125 g de farine,
125 g de maïzena,
4 œufs,
500 g de lait,
3 cuillères à soupe
d'huile



Pour le sirop :

3 jus d'oranges,
1 jus de citron,
25 g de crème fraîche
1 cuillère à soupe de sirop
de chique noisette,
12 chiques noisette,
50 g de beurre fermier

Faites cuire les crêpes et gardez les au chaud. Mélangez 3 jus d'oranges, 1 jus de citron et 25 g de crème fraîche et une cuillère à soupe de sirop de chique noisette. Dans une casserole, caramélisez 12 chiques noisette écrasées avec 50 g de beurre fermier. Déglacez avec les jus de fruits, nappez les crêpes et servez aussitôt.

Astuce : vous pouvez introduire des pommes coupées en dés et épaissir le mélange des jus de fruits avec la maïzena.

Cette recette vous est proposée par :

Mr Christian KAMETTE
43 route d'Avesnes
59570 BAVAY
Tél : 03 27 63 10 06

