



Guillaume

RECETTE

**CRÊPES AUX BETTERAVES,
FROMAGE DE CHÈVRE,
NOIX & MIEL**

Crêpes aux betteraves, fromage de chèvre, noix et miel

POUR 4 PERS. 30 MIN DE PRÉP.

Ingrédients

Une grande poignée de noix

Du miel liquide

Une bûche de fromage de chèvre

De la roquette

Micro pousses

Préparation

1. Réalisez vos crêpes selon la recette de la crêpe de base, en ajoutant le jus de betterave pour obtenir des crêpes roses.
2. Une fois que vos belles crêpes sont cuites, passez au dressage.
3. Ajouter une poignée de roquette comme base, coupez le fromage de chèvre en tranches fines et ajoutez-les par dessus.
4. Ajoutez les noix sur le fromage les noix (vous pouvez les griller légèrement dans une poêle si vous le souhaitez).
5. Versez un fil de miel par dessus et terminez avec les micro pousses.

Astuces

- Réalisez des crêpes colorées en rose. Voir notre recette "Crêpes multicolores".
- Ces crêpes peuvent être dégustées chaudes ou froides.

Cette recette et bien d'autres surprises vous attendent sur [guillaumecider.ch](https://www.guillaumecider.ch)

 @guillaumecider