



Guillaume

RECETTE

**CRÊPES
MULTICOLORES**

Crêpes multicolores

POUR 4 PERS. (ENV. 8 CRÊPES) 10 MIN DE PRÉP. 5 MIN DE CUISSON

Ingrédients

50 g de beurre en morceaux
500 ml de lait de vache ou d'avoine (600 ml si vous les faites nature ou jaunes)
4 oeufs
250 g de farine
1 pincée de sel
100ml de jus d'épinards ou de jus de betteraves
1 c.s. de curcuma
1 petit morceau de beurre

Préparation

1. Faites fondre le beurre puis transvasez-le dans un grand bol.
2. Ajoutez la farine, le lait, les oeufs et le sel.
3. Mélangez les ingrédients au fouet ou au mixeur jusqu'à obtenir une pâte liquide et homogène.
4. Colorez la pâte:
 - a. Vert: ajoutez le jus d'épinards
 - b. Rose: ajoutez le jus de betterave
 - c. Jaune: ajoutez 1 c.s. de curcuma
5. Laissez la pâte reposer 30 min à couvert.
6. Faites chauffer une poêle à feu vif. Huilez le fond avec un peu de beurre.
7. Versez une louche de pâte en tournant la poêle de façon à ce qu'une fine couche régulière recouvre le fond de la poêle.
8. Dorez 3 min d'un côté puis 2 min de l'autre.

Astuces

- Mixez la pâte à l'aide d'un mixeur-plongeur pour éviter les grumeaux.
- Préparez les crêpes à l'avance. Réservez-les dans le four chaud ou faites-les réchauffer dans une poêle juste avant de servir.
- Les crêpes peuvent aussi se consommer froides.
- Remplacez le lait par du lait d'avoine et le beurre par de l'huile d'olives.

Cette recette et bien d'autres surprises vous attendent sur guillaumecider.ch

 @guillaumecider