



Pâte à crêpes à la Saison Cazeau

Ingrédients

- 500 gr de farine
- 10 gr de sel fin
- 6 œufs entiers
- 100 gr de beurre
- 50 cl de lait
- 50 cl de Saison Cazeau
- 50 g de sucre semoule (facultatif)

- 1 Disposer la farine en fontaine dans un plat.
- 2 Ajouter le sel, le sucre et les œufs.
- 3 Mélanger les ingrédients au centre, sans prendre de la farine.
- 4 Incorporer progressivement la farine en versant le lait puis la Saison Cazeau.
- 5 S'assurer de l'homogénéité et de la fluidité de la pâte, elle doit être légèrement onctueuse, lisse et sans grumeaux.
- 6 Réserver la pâte dans un endroit frais pendant 1 h.
- 7 Avant cuisson, faire fondre le beurre et le laisser prendre une couleur noisette.
- 8 Incorporer le beurre noisette à la pâte.
- 9 Cuire les crêpes.

Agrémentez vos crêpes selon vos envies du moment, sucrées ou salées.

À savourer avec une Saison Cazeau bien fraîche.

Bonne dégustation !

