



Pâte à crêpes safranée (env. 20 crêpes)

Ajoutez un soupçon de fantaisie à vos crêpes
pour la chandeleur !

4 œufs
60cl de lait
50g de beurre
3 c.à.s de sucre
2 c.à.s d'huile
300g de farine
30 filament de safran

Faire chauffer doucement le lait, éteindre le feu et mettre à infuser les filaments de safran pendant une heure.

En parallèle, dans un saladier, mélanger la farine, les œufs, l'huile et le beurre fondu.

Mélanger délicatement en ajoutant peu à peu le lait jusqu'à obtenir une consistance liquide légèrement épaisse.

A feu doux, faire chauffer dans une poêle antiadhésive, très légèrement huilée, une louche de pâte, la répartir puis la retourner !

A déguster avec du miel, du sucre ou de la confiture d'abricot !

Option n°2 (adultes uniquement ☺) : faire infuser le safran, non plus dans le lait, mais dans 5cl de rhum la veille au soir !

L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération