



## **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*