

# CRÊPES À LA REINE DE PRÈS



Facile



Bon marché



## Ingrédients pour 4 personnes

- Fleurs de Reine-des-près bio
- 250 g de farine
- ½ de litre de lait
- 4 œufs
- 1 pincée de sel
- 50 g de beurre



## Recettes

### PRÉPARATION

1. Faire infuser la reine-des-près dans du lait.
2. Mettre la farine dans un saladier avec le sel
3. Faire un puits au milieu et verser les œufs.
4. Mélanger doucement. Quand le mélange devient épais, ajouter petit à petit le lait froid infusé à la reine des prés.
5. Quand tout le lait est mélangé, la pâte doit être assez fluide.
6. Ajouter le beurre fondu refroidi et mélanger.
7. Faire cuire les crêpes dans une poêle chaude légèrement huilée.
8. Laisser cuire environ une minute de chaque côté et la crêpe est prête

