

# LES CRÊPES DU BANQUET DE CHARLES VII

*Préparation 15 min*

Liste des ingrédients :

- 300g de farine de sarrasin
- 200g de farine de blé
- 6 œufs
- 50g de sucre
- 50cl de lait
- 100g de beurre
- 10g de sel
- 50cl de cidre brut



Recette :

- 1) Tamiser les 2 farines.
- 2) Ajouter le sel et le sucre et mélanger.
- 3) Ajouter les œufs un par un.
- 4) Verser le lait et le cidre.
- 5) Ajouter le beurre coupé en dés.
- 6) Faire cuire les crêpes et les garnir selon vos préférences !