

LES CREPES



Qu'on les préfère sucrées ou salées, les crêpes font généralement l'unanimité autour de la table familiale. Elles permettent d'avoir un grand choix de saveurs différentes et on ne s'en lasse pas... !
D'autre part, elles s'intègrent très bien dans une alimentation équilibrée.

Quelques idées en vrac ...

SALEES ...

Crêpes du pêcheur : farce au thon, fromage blanc, câpres, échalotes, ciboulette et jus de citron.

Crêpe au Chavroux : Fromage Chavroux, séré, persil, ciboulette et jus de citron (le Chavroux peut être remplacé par du St Moret ou du Tartare p.ex.)

Crêpes à la viande hâchée / bolognese.

Crêpes aux champignons : champignons de Paris émincés, citron, échalotes, ciboulette, paprika.

Crêpes au coulis de tomate et basilic

Crêpes au **fromage**, au **jambon**,...

SUCREES...

Crêpes à la **confiture**, au **nutella** et banane, au **miel**, au **sirop d'érable**...

Crêpes **Suzette** : Grand Marnier, orange, citron

Crêpes au **citron**