

Crêpes corses



Ingrédients nécessaires

levure chimique : 20g
fromage frais : 400g
farine : 400g
huile d'olive : 3cs
lait : 25cl
sel : 1 pincée(s)
œuf : 2

Préambule

En Corse, on a plein de superbes spécialités culinaires, et l'une d'entre elles est une recette qui fait penser à s'y méprendre aux crêpes traditionnelles. Mais en fait, la recette est un peu différente... Tu vas voir !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Mélange dans un saladier la farine, les œufs, la levure, le sel et 2 cuillères à soupe d'huile.



Etape 2

Ajoute le lait et mélange.



Etape 3

Ajoute ensuite le fromage frais coupé en morceaux.



Etape 4

Utilise l'huile restante pour huiler une poêle.



Etape 5

Quand la poêle est chaude, verse une partie de ta préparation dessus.



Etape 6

Chaque face de ta crêpe doit cuire 2 minutes environ. Attention, la crêpe mettra plus de temps à cuire si elle est épaisse.



Etape 7

Une fois ta crêpe cuite, tu peux la déguster et en faire d'autres avec le reste de pâte. Miam !!!

