Crêpes américaines avec des Lardinettes® de dinde

10 personnes

Ingrediënten

- 300 g de Lardinettes® de dinde
- 1,5 dl de sirop d'érable
- Une noix de beurre
- 300 g de farine
- 4,5 g de levure chimique
- 3 g ou 1 càc bicarbonate de soude
- ½ càc de sel
- 20 g de sucre vanillé ou la moelle d'1 gousse de vanille
- 2 œufs
- 5 dl de lait
- 30 g de beurre fondu
- Trait d'huile d'arachide

Bereiding

Mettez tous les ingrédients pour les crêpes américaines dans le blender et mélangez-les jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Versez un trait d'huile dans la poêle et confectionnez des petites crêpes. Pour poursuivre la cuisson des crêpes, ajoutez de temps en temps un petit trait d'huile.

Faites revenir brièvement les Lardinettes® de dinde dans un peu de beurre et déposez-les sur les crêpes.

Arrosez-les de sirop d'érable et dégustez.

Meer lekkere recepten op Volys.be!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, Belgie
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be