

CRÊPES AU GIRAUMON ET SUCRE CANNELLE

PRISCA MORJON



Préparation

10 min

Cuisson

2 min

Personnes

6

Ingrédients

250g de giraumon
200g de farine
3 œufs
25cl de lait
25cl d'eau
1 cuillère à soupe d'huile
2 cuillères à soupe de sucre cannelle
+ 25g
1 cuillère à café d'extrait de vanille
Zeste de citron vert
1 cuillère à café de rhum vieux
(facultatif)

Préparation

Râper finement la chair du giraumon cru (ou mixer finement au robot).
Mettre la farine dans un grand bol.
Ajouter les œufs battus, les arômes, le sucre et le lait.
Fouetter en évitant la formation de grumeaux.
Ajouter l'eau et la purée de giraumon.
Ajouter le reste des ingrédients et fouetter.
Laisser reposer 1 heure puis cuire les crêpes.
En fin de cuisson saupoudrer les crêpes de sucre cannelle.
Enrouler puis servir chaud.

Environ

1,75€
PAR PERSONNE

