

PÂTE À CRÊPE SALÉE

- 250 g de farine de sarrasin
- 1 œuf
- 500 ml d'eau
- 1 pincée de sel

Dans un grand saladier, tamiser la farine de sarrasin et ajouter la pincée de sel.

Faire un puit au centre et cassez-y l'œuf.

Ajouter progressivement l'eau tout en mélangeant avec un fouet.

Continuer jusqu'à obtenir une pâte lisse et fluide.

Laisser reposer la pâte pendant 1 heure à température ambiante.

Chauffer une poêle antiadhésive ou une crêpière sur feu moyen. Huiler légèrement si nécessaire.

Verser une louche de pâte dans la poêle chaude et étalez-la en une fine couche.

Cuire 1 à 2 min de chaque côté, jusqu'à ce que les bords se détachent facilement..



**5€
75**

La boîte
L'œuf : 0,58 €

10 Œufs Agissons Bio[®]
L'ŒUF DE NOS VILLAGES
La boîte de 10.



**LES 2
POUR**

Vendu seul
**2€
55**
Le kg : 10,20 €

Les 2 pour
**4€
95**
Le kg : 9,90 €



4.5/5
696 avis

1 Beurre Gastronomique[®]
CARREFOUR CLASSIC[®]
Doux ou Demi-sel, 250 g.

-34%
DE REMISE
IMMÉDIATE

~~3€
09~~

**2€
04**



1 Farine de Sarrasin
TREBLEC
1 kg.

¹⁰ Liste des magasins non fabricants de crêpes : 02 Château Thierry - 08 Rethel - 12 Villefranche De Rouergue - 14 Touques - 27 Vernon - 42 La Ricamarie - 45 Amilly - 51 Epervain - 62 Aire S/La Lys - 65 Labouere - 77 Montereau - 84 Avignon Semard - 95 Goussainville - 95 Argenteuil
Voir conditions des avis sur Carrefour.fr