

CRÊPES MARBRÉES À LA PÂTE À TARTINER

Ingrédients :

- 150g de farine • 2 œufs • 250ml de lait
- 2 cuillères à soupe de sucre • 2 cuillères à soupe de pâte à tartiner • 1 pincée de sel

1. Dans un saladier, mélanger la farine et le sel. Faire un puit au centre et y casser les œufs. Mélanger doucement en incorporant progressivement la farine aux œufs. Ajouter le sucre. Verser le lait petit à petit tout en mélangeant pour éviter les grumeaux.
2. Diviser la pâte à crêpe en deux portions égales. Dans l'une des portions, ajouter la pâte à tartiner.
3. Chauffer une poêle à crêpe légèrement graissée avec du beurre. Verser une petite quantité de pâte nature et une petite quantité de pâte à la pâte à tartiner dans la poêle, en les laissant se mélanger légèrement pour créer un effet marbré.
4. Cuire la crêpe pendant 1 à 2 min de chaque côté, jusqu'à ce qu'elle soit dorée.



+2
VIGNETTES
SUPPLÉMENTAIRES

LE PACK
DE 8

7€
99

Le pack
Le L : 1,00 €

Lait U.H.T.
"De Bons Matins !"^{MD}
LACTEL
Demi-écrémé, 8 x 1 L

Recommandé par
Ma Communauté
4.6/5 | 1086 avis

+1
VIGNETTE
SUPPLÉMENTAIRE



Œufs Frais
Plein Air^{MD}
L'ŒUF
DE NOS VILLAGES
Pour l'achat de ce pack,
2 œufs donnés
aux Banques
Alimentaires. Par 20.

5€
40

La boîte de 20
Œufs : 0,27 €

-34%
DE REMISE
IMMÉDIATE

1€
49

0€
98



Farine de Blé Label Rouge
COEUR DE BLÉ
1kg.



N°1

DES MARQUES DISTRIBUTEUR



-15%
DE REMISE
IMMÉDIATE

1€
69

1€
44

8 Sucre en poudre
CARREFOUR CLASSIC[®]
1kg.



-20%
SUR LE 2^{ème}

Vendu seul
3€
39
Le kg : 4,52 €

Le 2^{ème} produit
2€
71

Pâte à tartiner Kaonuts
CARREFOUR CLASSIC[®]
Aux noix, 750 g.
Soit les 2 produits : 6,10 €
Soit le kg : 4,07 €



4.3
/5
380 avis