



LA RECETTE *du* LUNDI

crêpes miel, fleur d'oranger & épices douces

dessert



INGRÉDIENTS

- 250 g de farine
- 3 œufs
- 50 cl de lait
- 1 c. à soupe de miel de Thym du Comptoir
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 pincée de sucre aux épices douces du Comptoir
- Beurre pour la cuisson

PRÉPARATION

- Mélange la farine et le sucre.
- Ajoute les œufs, le lait, le miel et la fleur d'oranger.
- Laisse reposer 30 minutes.
- Fais cuire les crêpes doucement pour garder tous les arômes.
- Sers nature ou avec un filet de miel du Comptoir.



Pour 10/12 crêpes

