

Crêpes moelleuses aux lardons et aux herbes

Préparation : 15 mn + 1 h de repos

Cuisson : 10 mn

Les ingrédients pour 6 crêpes :

125 g de farine

2 œufs

20 cl de bière

10 brins de persil plat

10 brins de coriandre fraîche

10 brins de ciboulette

100 g de petits lardons fumés

Sel et poivre du moulin

Beurre pour la cuisson

Crème épaisse pour le service

Mettre farine, sel, poivre, les œufs et la bière dans un mixeur et mixer. Laisser reposer la pâte 1 h.

Laver, sécher et ciseler les herbes . Faire dorer les lardons à la poêle. et les égoutter sur du papier absorbant. Ajouter herbes et lardons dans la pâte une fois celle-ci reposée.

Faire fondre un peu de beurre dans la poêle à crêpes, verser un peu de pâte et cuire 1 2 mn de chaque côté la crêpe. Recommencer jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

Servir les crêpes avec une cuillerée de crème épaisse.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>