



CRÊPES FAÇON DANAO

ÉTAPES

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine
- 1 pincée de sel
- 2 cuil. à soupe de sucre en poudre
- 4 oeufs
- 1/2 l de lait
- 2 cuil. à soupe d'huile
- Pour la décoration : du fromage blanc, des clémentines, une banane, quelques pépites de chocolat et quelques grains de raisin.

Dans un grand bol, versez tous les ingrédients secs. Ajoutez les œufs un par un en mélangeant bien, puis ajoutez le lait petit à petit en fouettant constamment pour éviter la formation de grumeaux.

Laissez reposer le tout pendant 1 heure.

Dans une crêpière chaude et huilée, versez une petite louche de pâte et répartissez-la bien sur toute la surface. Quand le tour de la crêpe se colore, il est temps de la retourner.

Une fois les crêpes prêtes, commencez le montage du renard :

Badigeonnez la crêpe de fromage blanc.

Disposez les clémentines pour créer le haut de la tête du renard et ses oreilles.

Disposez deux rondelles de banane avec une pépite de chocolat pour les yeux, puis un grain de raisin pour le nez.