

Crêpes soufflées salées

Ingrédients

2 oeufs

125 gr de farine

250 ml de lait

sel/poivre

lardons, tomates séchées, camembert (les garnitures que j'ai utilisé)

gruyère râpé

Faire revenir les lardons et réserver

Dans un saladier mélanger les oeufs avec la farine

Délayer avec le lait

Saler et poivrer

Ou bien tout mettre dans le TM et mixer quelques secondes

Déposer au fond des empreintes la garniture de son choix

Répartir la pâte dans les empreintes

Saupoudrer de gruyère râpé

Cuire four chaud 200° une quinzaine de minutes

