

Crêpes aux spéculoos (C. Felder)

Ingrédients

Pâte

4 oeufs

200 gr de farine

50 gr de pâte de spéculoos

500 ml de lait entier

1 pincée de sel

~~20 ml de Grand Marnier~~

Crème

50 gr de pâte de spéculoos

50 ml de crème liquide

Préparer la pâte dans un saladier ou comme moi avec TM en mixant quelques secondes tous les ingrédients vitesse 6

Verser la pâte dans un saladier (si pas préparée au TM filtrer la préparation)

Laisser reposer 1 h

Cuire les crêpes selon vos habitudes à la poêle ou à la crêpière électrique

Servir avec la crème (en mélangeant la pâte de spéculoos et la crème préalablement tiédies)

