



Crêpes caramel

à la Verveine Artisanale Aimé Lebon

CRÊPES

- Battre les œufs, ajouter la farine en plusieurs fois et le sucre.
- Ajouter la crème le lait et le sel.

CARAMEL VERVEINE

- Caraméliser le sucre dans une poêle.
- Ajouter le beurre et, hors du feu, ajouter la crème.
- Cuire 1 min puis ajouter la verveine.

INGRÉDIENTS

CRÊPES

| | |
|--------------|----------|
| Farine | 100 g |
| Sucre | 40 g |
| Œufs | 80 g |
| Crème | 200 g |
| Lait | 100 g |
| Sel | 1 pincée |

CARAMEL VERVEINE

| | |
|---------------------|-------|
| Sucre | 50 g |
| Beurre | 15 g |
| Crème fraîche | 100 g |
| Verveine 70% | 1 cas |