



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