

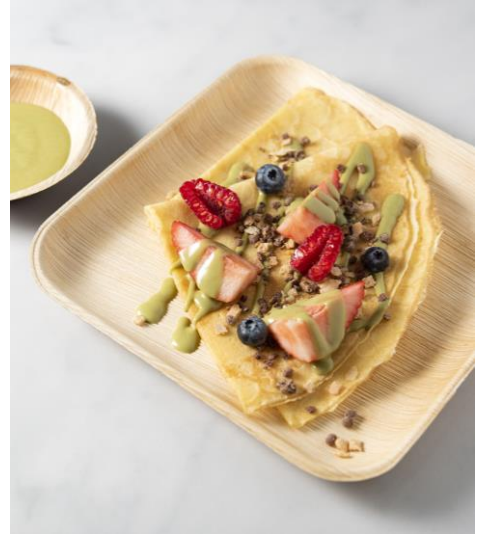
388 kcal /
portion

CRÊPES À LA PISTACHE



Préparation

- Réaliser un beurre noisette avec 100 g de beurre et le réserver.
- Dans un saladier, blanchir les œufs, les jaunes d'œufs et le sucre. Ajouter le lait et la farine en plusieurs fois en mélangeant et terminer avec le beurre noisette.
- Laisser reposer la pâte au moins 1 heure au frais.
- Réaliser les crêpes avec les 10 g de beurre restant pour graisser votre poêle.
- Plier chaque crêpe en triangle, ajouter la **Sauce Sensations Pistachio NESTLÉ® Docello®** et les **Éclats Croustillants LION®**.
- Décorer de fruits rouges et servir.



INGRÉDIENTS

Crêpes :

130 g d'œufs entiers
50 g de jaunes d'œufs
70 g de sucre
110 g de beurre
265 g de farine
620 g de lait

Garniture :

80 g d'Éclats
Croustillants LION®
100 g de Sauce
Sensations Pistachio
NESTLÉ® Docello®
80 g de fraises
80 g de framboises
50 g de myrtilles

