

CRÊPES AVEC SAUCE AUX FRUITS ROUGES

Ingrédients

- 350 ML DE LIEFMANS 0.0
- 1 SACHET DE SUCRE VANILLÉ
- 300 G DE FRUITS ROUGES SURGELÉS
- 2 C. À C. D'AMIDON
- 1 C. À S. D'EAU
- 100 G DE FARINE
- 2 ŒUFS
- 30 G DE BEURRE
- GLACE À LA VANILLE



RECETTE

1. Mettez 175 ml de Liefmans, le sucre vanillé et le sucre dans un poêlon et portez à ébullition.
2. Ajoutez les fruits rouges et laissez cuire pendant quelques minutes encore.
3. Mélangez l'eau et l'amidon, et utilisez ce mélange pour lier la sauce.
4. Mixez la farine, l'œuf et le reste de Liefmans jusqu'à obtention d'une pâte.
5. Faites cuire les crêpes à la poêle et servez-les avec une boule de glace, en nappant le tout de la sauce aux fruits rouges à la Liefmans. Un vrai festin pour vos papilles !

Liefmans
ON THE ROCKS

0.0