

Crêpes à la banane

Le tout en BIO

Recette proposée par Véronique Bourfe-Rivière

INGREDIENTS POUR 20 CREPES:

300 g de farine

2 œufs

Environ ½ l de lait

2 bananes

1 poignée de raisins secs

RECETTE :

Eplucher puis écraser les bananes dans un saladier, ajouter les œufs, puis la farine, le lait tiède. Au besoin mixer pour enlever les grumeaux, ajouter les raisins secs.

Idéalement laisser reposer 1 heure.

Faire cuire les crêpes à la poêle avec un peu de beurre. On peut déguster sans sucre !

Bon appétit

Dessert BIO

Agence
BIO