



GESTIONNAIRE DE L'HÉRITAGE DU VIEUX-SAINT-EUSTACHE

LA CRÊPE DU MEUNIER... ET SES GARNITURES

Ingrédients

Préparation pour crêpes du moulin Légaré

2 tasses de lait

1 oeuf

Préparation

Verser 1 1/2 tasse (375 ml) de préparation pour crêpes du moulin Légaré dans un bol et former un puits. Au centre, ajouter 2 tasses (500 ml) de lait et un œuf battu. Battre vigoureusement. Verser une louche de pâte à crêpes dans une poêle chaude légèrement huilée. Étaler la pâte en faisant pivoter la poêle ou l'étendre à l'aide d'une spatule. Cuire chaque face de la crêpe jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Portion : 10 à 12 crêpes

Les crêpes roulées sucrées et salées

Nous avons l'habitude de manger les crêpes nappées avec de la mélasse ou du succulent sirop d'érable et pour les apprêter différemment, le meunier vous suggère les bouchées froides suivantes :

La garniture salée... à servir à l'apéro...

Ingrédients

Crêpe du meunier

Fromage de chèvre

Truite ou saumon fumé

Oignon rouge haché finement

Câpre

Préparation

Préparer votre crêpe et la laisser refroidir quelques minutes. Badigeonner la crêpe de fromage de chèvre émietté. Déposer le saumon fumé, les oignons rouges et les câpres. Rouler la crêpe en prenant le soin de bien la serrer et découper de petites rondelles d'environ 1.5 cm.

La garniture sucrée... à servir au dessert...

Ingrédients

Crêpe du meunier

Fromage Ricotta

Petits fruits de la saison

Amandes effilées grillées

Miel

Préparation

Préparer votre crêpe et laisser-la refroidir quelques minutes. Badigeonner la crêpe de fromage Ricotta. Déposer les petits fruits, les amandes et laisser couler un filet de miel. Rouler la crêpe en prenant le soin de bien la serrer et découper de petites rondelles d'environ 1.5 cm.