

Crêpes au Brugge Pain Classic

Ingredienten:

250 g de Brugge Pain classic en tranches

200 g de beurre Brugge

Miel

2 jaunes d'œuf battus

300 g de farine à pizza

3 œufs

100 g de sucre de canne

Préparation:

Tamisez la farine et pétrissez-la avec les œufs et le sucre jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Abaissez la pâte jusqu'à une épaisseur de 2 à 3 cm et découpez-y des cercles de 12 cm de diamètre à l'emporte-pièce.

Dans les tranches de fromage, découpez des cercles de 8 à 10 cm de diamètre.

Badigeonnez 1 côté des cercles de pâte avec du jaune d'œuf.

Placez sur un des cercles de pâte, du côté badigeonné, une tranche de fromage, placez dessus un deuxième rond de pâte, côté œuf sur le fromage et appuyez sur les bords pour les fermer.

Faites fondre le beurre dans une poêle antiadhésive et dorez-y les crêpes des deux côtés.

Servez chaud avec assez bien de miel et un petit verre de crème de cerise.

4 personen

45 min

Dessert

1.5

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/crepes-au-brugge-pain-classic>