



**CARLSBOURG**

DEPUIS 1895

## Ingrédients

Pour 4 personnes

- 100 g de flocons d'avoine complet
- 50 g de farine à pâtisserie
- 40 cl de lait
- 3 oeufs

## La star de la recette



☆ 20 g de Beurre d'Ardenne AOP  
Doux

## Crêpes à l'avoine

### La préparation

- Mixez les flocons d'avoine afin de les réduire en farine.
- Versez la farine d'avoine et la farine à pâtisserie dans un plat creux.
- Ajoutez les œufs et le lait et fouettez jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Laissez reposer 30 minutes à température ambiante.
- Versez une noisette de beurre dans une poêle crêpière.
- Lorsque la poêle est chaude, versez une louche de pâte et tournez la poêle afin que la pâte se répartisse sur toute la surface de la poêle.
- Faites cuire à feu moyen et retournez la crêpe pour poursuivre la cuisson. Répétez l'opération avec le reste de la pâte.

*Bon appétit !*