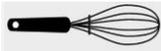


# Recette du

# Lab CULINAIRE



Temps de préparation : 10 mn



Temps de cuisson : 5 mn

## Crêpe toile d'araignée



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 75 gr Farine
- 37 gr Maïzena
- 37 gr Farine de riz
- 50 gr Sucre
- 1 œuf
- 1 càc Sel
- 1 càc Sucre vanille
- 90 ml de lait
- 2 càs d'huile végétale

### La Recette :

1. Dans un saladier, mélanger les ingrédients secs.
2. Rajouter l'œuf et le lait. Mélanger afin d'obtenir une consistance homogène.
3. Mettre la préparation dans une poche à douille.
4. Faire chauffer une poêle huilée.
5. Couper l'extrémité de la poche à douille (ou choisir une douille d'un diamètre très fin de 1 à 2 mm).
6. Une fois que la poêle est chaude, dessiner des formes à la poche à douille.



7. Une fois que le dessous est cuit, rouler la crêpe. Et c'est prêt !



brocolis



aneth



anis



pomme



ail

thym



roquette



menthe

