

Les Amis des Jardins de Sarrebourg



Crêpes à la Consoude

(pour une vingtaine de crêpes)

faire une pâte à crêpe
(250g de farine, 1 pincée de sel, 1 c.à soupe d'huile, 2 œufs,
1/2 l de lait)
laisser reposer

Choisir 20 belles feuilles de Consoude
rincer et égoutter
trempier les feuilles dans la pâte à crêpe
et faites frire dans une poêle à crêpe

la Consoude est riche en protéines
servez la avec une salade d'Egopode ou de Roquette

Bon appétit !