

# Les crêpes du dimanche soir

Genève  
et moi

---

150 gr. de farine de sarrasin (blé noir)  
350 gr. de farine mi-blanche  
5 œufs  
3,3 dl de bière (peu alcoolisée)  
3,3 dl de lait  
3,3 dl d'eau  
2 cc. de sel  
2 cs. d'huile d'olive

---

Pour une vingtaine de crêpes, mettre tous les ingrédients dans le bol de ton robot, ou dans un grand saladier, et travailler la pâte au fouet pendant au moins 10 minutes. Laisser reposer au minimum 30 minutes au frais. Avant cuisson, déposer un soupçon de matière grasse sur la plaque et répartir jusqu'au bord. Bon appétit!

## *pen*se-bête: garnitures

Fromage râpé	Sucre
Jambon	Jus de citron
Persil/ciboulette	Cacao/chocolat
Câpres	Crème de marrons
Saumon	Miel et noix
Echalottes	Compote de pommes
Demi-crème acidulée	-----
Mélange de légumes	-----
Fondue d'oignons	-----
Champignons	-----
Sauce tomate	-----
Lardons	-----
-----	-----
-----	-----

D'autres recettes sur  
[www.genevetmoi.ch](http://www.genevetmoi.ch)