

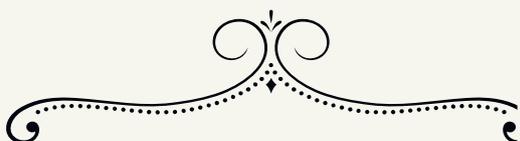


# CRÊPES A L'ORANGE

## VANILLE ET FLEUR D'ORANGER



10MIN | NIVEAU



### PRÉPARATION

- Mélanger la farine, le sucre, la levure.
- Incorporer les œufs un par un. Le mélange doit former une pâte bien lisse.
- Faire fondre le beurre et l'incorporer au mélange
- Ajouter l'eau de fleur d'oranger, l'extrait de vanille ainsi que le jus d'orange et le zeste.
- Puis ajouter le lait jusqu'à obtention d'un pâte lisse.
- Laisser reposer 1 à 2 heures à l'air libre pour que la levure agisse.
- Ajouter un peu de lait pour acquérir la texture souhaitée.
- Voilà, votre pâte est prête !

Une recette réalisée par [marmiton.org](http://marmiton.org)



### La liste de courses

#### INGRÉDIENTS

350 g de farine  
 100 g de sucre  
 ½ sachet de levure chimique  
 4 Œufs  
 1 orange (pour son jus et son zeste)  
 2 sachets de sucre vanillé  
 3 gouttes d'extrait de vanille  
 30 g de beurre  
 30 cl de lait  
 10 cl d'eau de fleur d'oranger

## Les Janelles

[www.les-janelles.com](http://www.les-janelles.com)



contact@les-janelles.com · 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

