



Crêpes traditionnelles du Hainaut – version sucrée

Crêpes fines, souples et dorées, réalisées à partir d'ingrédients simples et de qualité, emblématiques des moments de partage et du savoir-faire culinaire local.

Ingrédients (4 personnes)

- 250 g de farine de froment
- 3 œufs frais
- 50 cl de lait entier
- 40 g de beurre doux fondu
- 1 pincée de sel
- 1 c. à s. de sucre

Informations pratiques

Préparation : 10 min – Repos : 30 min – Cuisson : 20 min

Difficulté : Facile – Coût : € – Saison : Toute l'année

Préparation

1. Mélanger la farine, le sel et le sucre.
2. Ajouter les œufs puis le lait progressivement.
3. Incorporer le beurre fondu et laisser reposer 30 min.
4. Cuire les crêpes dans une poêle chaude légèrement graissée.

Conseils & accompagnements

À déguster avec sucre, confiture artisanale, miel local, sirop de Liège ou fruits frais. Rouler ou plier les crêpes pour un dressage soigné.



Une initiative de la Province de Hainaut – Hainaut
Développement
www.hainaut-terredegoûts.be

