

Crêpes au lard et fromage

10 - 12 crêpes



facile

⌚ jusqu'à 20 Min.



Ingrédients:

Pour la pâte:

1 préparation pour Crêpes de Dr. Oetker
450 ml de lait demi-écrémé

Pour la garniture:

200 g de fromage
200 g de lard
poivre
environ 0 g de fromage râpé

1 pour la préparation:

Préparez la pâte selon le mode de préparation indiqué sur l'emballage.

2 Faites bien chauffer la poêle puis faites revenir quelques lardons.

3 Déposez quelques tranches de fromage sur le lard et versez immédiatement la pâte à crêpes sur le fromage.

4 Dès que le dessus est sec, retournez la crêpe et saupoudrez-la d'un peu de fromage râpé et d'un peu de poivre si nécessaire.