



Vallée de Kaysersberg
L'Alsace essentielle®

CRÊPES AUX CERISES (VAOUHTE DE DAMEUCHES)

La véritable recette alsacienne

#visitKB

www.kaysersberg.com

Nombre de personnes : 6 Temps de préparation : 15 min Temps de cuisson : 15 min

INGREDIENTS

- 340 gr de farine
- 1 bol de Dameuches
- 4 Oeufs
- 50 cl de lait
- 20 cl de bière
- 8 cuillères à soupe d'huile
- 1 pincée de sel
- Sucre fin – Cannelle

USTENSILES

- Saladier
- Fouet
- Spatule en bois
- Petite Poêle
- Louche
- Cuillère à soupe

LES ÉTAPES

- Mettez la farine dans le saladier.
- Ajouter une pincée de sel puis les 4 Oeufs un à un.
- Mélangez à l'aide du fouet.
- Ajoutez le lait puis la bière petit à petit sans cesser de remuer. La pâte doit être assez épaisse.
- Ajoutez les 8 càs d'huile puis les Dameuches.
- Mélangez bien.
- Faire chauffer un peu d'huile dans la poêle.
- Mettre une petite louche du mélange pour former une petite crêpe épaisse.
- Laissez cuire 5 mn puis retournez en vous aidant d'une assiette et laissez cuire à nouveau 5 mn environ.
- Saupoudrez d'un mélange sucre cannelle et dégustez.

NOTRE SUGGESTION

Jouez l'Alsace jusqu'au bout : proposez un Vendanges Tardives de la région. Un Gewurztraminer ou un Muscat sauront sublimer cette recette.