



# Crêpes aux pêches et aux amandes

Dessert

- 
- 6

Nombre de personne

---

- Pas cher

Coût

---

- Très facile

Difficulté

---

- 15 min

Temps de préparation

---

- 3 min

Temps de cuisson

---

- 1H00

Temps de repos

---

# Ingrédients

- 6 œufs
- 1L de lait
- 500g de farine
- 3 c. à s. d'huile

# Préparation

Pour la pâte à crêpes, battre les oeufs en omelette.

Ajouter le lait.

Mettre la farine dans un saladier. Creuser un trou au milieu et incorporer progressivement le mélange oeufs et lait.

Ajouter ensuite l'huile, puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Laisser reposer la pâte 1 heure.

Pour préparer la garniture, mettre le beurre dans une poêle et y faire dorer les amandes.

Saupoudrer de sucre, mélanger et retirer du feu.

Répartir de la pâte à crêpes sur l'appareil et cuire la première face 1 min (th max.).

Retourner la crêpe et cuire la deuxième face 2 min (th. max.), tout en garnissant la crêpe avec une demi-pêche émincée. L'arroser ensuite avec un peu de sirop.

Plier la crêpe et la parsemer d'amandes. Servir.