

# Préparation



4 pers.

40 min

# CRÊPES AUX HARICOTS ROUGES

## Ingrédients



125 g de haricots rouges cuits



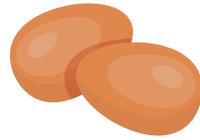
50 g de maïzena



2 c. à soupe d'huile



25 g de sucre



2 oeufs



250 ml de lait



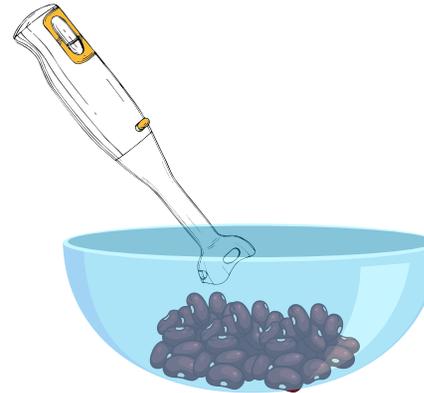
1 sachet de sucre vanillé



Sel

1

Mixer les haricots.



2

Ajouter le lait, le sucre, le sel, les oeufs, l'huile, le sucre vanillé puis mélanger le tout.



3

Verser la maïzena et laisser reposer 10 minutes.



4

Verser une petite louche de la préparation dans une poêle préchauffée avec un peu d'huile et laisser cuire des deux côtés.

