Gebrouwen Door Vrouwen Donker Wit

Weizen | 6,3% | Pays-Bas

Pas 18, pas d'aclool

Crêpes au fromage de chèvre

par Arvid Bergström

Pour 2 personnes

Ingrédients

- 1 œuf
- Mix à crêpes
- Eau (ou lait)
- 4 tranches de poitrine fumée
- 1/2 pomme
- 15 gr de pignons de pin
- 10 gr de miel ou de sirop de bière
- 50 gr de fromage de chèvre doux

Préparation

1. Battez votre œuf avec le mix à crêpes. Ajoutez de l'eau jusqu'à ce que vous ayez une bonne pâte
2. Mettez deux tranches de bacon dans la poêle avec quelques tranches de pomme fines
3. Versez la pâte à crêpe et attendez jusqu'à ce que le dessus soit cuit. Ensuite, faites sauter la crêpe
4. Couvrez la avec du fromage de chèvre, des pignons, et du miel. Pliez la crêpe en deux, puis retournez-la une fois de plus
5. Enfin, servez-la avec Donker Wit de Gebrouwen Door Vrouwen, la crêpe se marie très bien avec le goût légèrement aigre de la bière de blé

Comment faire du sirop de bière ?

Vous pouvez faire du sirop de bière en faisant bouillir 1 litre de bière (ancienne), 1 kg de sucre de canne, 1 bâton de cannelle, 10 baies de genièvre et un clou de girofle avec le jus d'un demi-citron vert. Le sirop est bon quand il rejoint une température de 112 degrés. Laissez le refroidir.