# Pâte à crêpes aux betteraves

Facile



## Ingrédients

Pour 8 pièces

| | |
|---|---|
| **80 g** | betteraves cuites et épluchées |
| **3 dl** | lait |
| **120 g** | farine |
| **0,5 cc** | sel |
| **3** | œufs |
| **30 g** | beurre liquide ou huile |

## Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

| | |
|---|---|
| **139** | kcal |
| **6 g** | de protéines |
| **13 g** | de glucides |
| **7 g** | de lipides |

Contient du gluten

Contient du lactose

## Préparation

1 Réduire en fine purée les betteraves avec le lait dans un mixeur. Ajouter la farine et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajouter le sel, les œufs et le beurre ou l'huile puis mélanger le tout. Laisser reposer pendant 30 minutes. Préparer ensuite de fines crêpes dans une poêle légèrement beurrée ou huilée.

Suisse. Naturellement. SUISSE GARANTIE

**Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.**