



**Philippe GARDETTE**  
Conseiller Technique en Art Culinaire  
Président Fondateur de l'Ordre Culinaire International

## **CRÊPES SAVEUR DE CHÂTAIGNES A LA MANDARINE IMPERIALE ET CONFITURE DE BISOUS**

*Pour 8 personnes (24 crêpes [3 chacun])*

### Ingrédients :

- 150 g de farine de châtaignes
- 100 g de farine de blé
- ½ litre de lait
- 50 g de beurre
- 3 œufs
- 50 g de sucre cassonade
- 2 g de sel fin
- 6 cl de mandarine impériale
- 4 cl d'huile de pépins de raisin
- Confiture de Bisous à discrétion

Dans un saladier, mélanger les deux farines puis faites un puits. Mettez au centre le sel et le sucre. Cassez dessus les œufs entiers. Mélangez le tout à l'aide d'un fouet. Incorporez au fur et à mesure la farine en ajoutant tout doucement le lait.

Vous devez obtenir une pâte parfaitement lisse (dans le cas contraire, passez au chinois ou bien mixez très rapidement). Ajoutez le beurre fondu et la mandarine impériale.

Cuisez vos crêpes dans une poêle anti adhésive. Graissez à l'huile de pépins de raisin (la taille de la poêle dépendra de votre gourmandise).

Fourrez vos crêpes de confiture de bisous de la « Maison Francis Miot » à discrétion.

Faites vous plaisir ainsi que vos proches, et dégustez sans modération.

Peut être accompagné d'une bouteille de Cidre ou de Poiré, ou bien d'une Bière d'Abbaye.

**BON APPETIT !!**



11, rue Jacques Brel - 93330 NEUILLY-SUR-MARNE  
Tél./Fax : 01.49.44.06.92 - Portable : 06.07.37.01.15  
Courriel : [ph.gardette@hotmail.fr](mailto:ph.gardette@hotmail.fr)

