






# Les banacrêp's

Pour 4 personnes • Préparation : 10 minutes • Cuisson : 20 minutes

## Ingrédients

-  4 bananes bien mûres
-  4 œufs
-  4 sachets de sucre vanillé
-  150 g de farine
-  25 cl de lait
-  40 g de beurre coupé en morceaux
-  du sirop d'érable

CES CRÊPES  
DONNENT  
LA BANANE !



**1** Épluche les bananes. Coupe-les en petits morceaux et écrase-les dans un saladier avec le sucre vanillé.



**2** Ajoute dans le saladier les œufs, puis le beurre, la farine et enfin le lait, en mélangeant bien à chaque fois.



**3** Fais fondre un peu de beurre dans une poêle. Étale une louche de pâte dedans pour faire une crêpe de 10 à 12 cm de diamètre.



**4** Quand la pâte est sèche, retourne la crêpe 15 secondes. Recommence pour les autres crêpes et sers avec du sirop d'érable.