



## VAUTE AU LAURD ou CREPE AU LARD .



lard salé. Après coloration, ajouter 2 louches de pâte à crêpe et laisser cuire à feu moyen pendant 3 à 4 minutes, le dessus peut être encore un peu liquide. Faire glisser délicatement dans un couvercle de casserole ou dans une assiette et retourner la poêle sur celle-ci, ensuite une pirouette et on replace sur le feu pour 3 à 4 minutes.

Mélanger votre salade avec la vinaigrette, server la crêpe bien chaude et ajouter directement sur la salade sur la crêpe. Le mélange du lard salé et de la vinaigrette sur la crêpe est à tomber. Pour cette version endimanchée, j'ai réalisé des petits cercles à l'emporte-pièce et un dressage léger sur une ardoise naturelle. Bon appétit.

### Ingrédients :

- 500 gr de farine
- 12 œufs
- 1 pincée de sel
- 4 dl de lait
- 4 dl de bière blonde style pils
- 160 gr de beurre fondu
- 12 belles tranches de lard salé
- 1 laitue
- Vinaigrette selon votre goût.

### Recette :

Préparer vos ingrédients une heure à l'avance pour qu'il soit tous à la température ambiante.

Mélanger les œufs, le sel, le lait et la bière dans un récipient. Tamiser la farine sur le mélange liquide obtenu et mélanger sans faire de grumeaux. Une fois que vous avez obtenu un mélange bien lisse, vous pouvez ajouter délicatement le beurre fondu. Laisser reposer 24 heures au frigo, c'est incomparable.

Prendre la plus grande poêle disponible et faire revenir dans un peu de beurre, 2 tranches de



### Conseils :

J'ai réalisé une version mise en bouche ou brunch, mais traditionnellement une grande assiette convient. C'est tellement bon et tellement consistant, qu'une suffit !

### Source :

Famille

### Partenariat :

