



# beleaf in tasty and vegan food



## BELEAF CRÊPES AUX ÉPINARDS ET AUX CHAMPIGNONS

Pour tous ceux qui choisissent de se passer de viande.



### PRÉPARATION

- 1 Mélanger la farine, la levure chimique, le sel et l'Oat Drink jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 2 Faire revenir le Butter Alternative dans une poêle et faire cuire les crêpes.
- 3 Pour la garniture: Emincer les champignons, hacher finement l'oignon et les gousses d'ail.
- 4 Faire chauffer un peu de Butter Alternative et faire revenir l'oignon, l'ail, les champignons et les épinards.
- 5 Ajouter la Crème fraîche Alternative et la Cream Alternative, saler et poivrer à votre goût.
- 6 Garnir les crêpes et servir

### INGRÉDIENTS

👤 Pour 6 crêpes

#### POUR LES CRÊPES

150 g de farine  
 ½ cs de levure chimique  
 1 cc de sel  
 350 ml d'Oat Drink beleaf  
 Un peu de Butter Alternative beleaf



#### POUR LA GARNITURE

300 g d'épinards en branches décongelés  
 200 g de champignons  
 1 oignon  
 2 gousses d'ail  
 80 ml de Crème fraîche Alternative beleaf  
 300 g de Cream Alternative beleaf



Découvre d'autres produits beleaf



beleaf – Emmi Food Service  
emmi-food-service.ch

