

Crêpes de courge spaghetti



Préparation: 10 min + 30 min pour le refroidissement
Cuisson: 20 + 15 minutes
Coût: économique
Difficulté: très facile

Ingrédients

- 250 g de courge spaghetti
- 250 g de farine
- 3 œufs
- 125 ml de lait
- 125 ml de crème double (35%)
- 1 pincée de sel
- Cassonade
- beurre

Préparation

1. Cuire la courge spaghetti dans l'eau bouillante pendant 20 minutes environ;
2. laisser refroidir;
3. couper en deux;
à l'aide d'une fourchette, prélever les spaghettis;
4. dans un bol, combiner 250 g de courge cuite avec la farine, le lait, la crème, les oeufs battus et la pincée de sel;
5. dans une poêle beurrée, verser une petite louche de préparation par crêpe;
6. faire dorer; retourner et dorer de l'autre côté; réserver au chaud et continuer jusqu'à la fin du mélange;
7. saupoudrer de cassonade et servir chaud.

Source : Saveurs du Monde

Une recette originale de Jacques Rivière du [Tournant de la Rivière](#) à Carignan