



RECETTE

Crêpes Salées des Guits

INGRÉDIENTS :

- 1 CUISSE DE CANARD DE L'EARL DES GUITTS
- 4 POMMES DE TERRE
- 2 ÉCHALOTES
- 1 COURGETTE
- 2 CRÊPES



PRÉPARATION

Crêpes Salées des Guits



1/ FAIRE CONFIRE LA CUISSE DE CANARD DE L'EARL DES GUILTS

2/ EFFILOCHER LA CUISSE CONFITE

3/ FAIRE RÉDUIRE LES POMMES DE TERRE, LA COURGETTE ET LES ÉCHALOTES

4/ GARNIR LES CRÊPES AVEC TOUS LES INGRÉDIENTS

5/ SAVOURER LES CRÊPES SEUL OU ACCOMPAGNÉ !

L'Earl des Guits vous souhaite bon appétit et de très belles et douces fêtes de fin d'année !

