



yep des bois

Dessert

30 min

Ingrédients (pour 18 à 20 yeps) :

- 200 g de mix yep
- 560 ml d'eau
- 4 œufs
- 1 sachet de fruits rouges surgelés
- 4 c. à s. du parfum de votre choix
- 1 pincée de sel
- 2 c. à s. d'huile
- 4 pommes
- 1 c. à s. de miel
- 2 c. à s. de sucre en poudre
- 1 noisette de beurre

Garniture :

Éplucher les pommes et les couper en morceaux.

Les faire cuire à couvert dans une poêle avec une noisette de beurre et une cuillère de miel.

Cuire à feu doux les fruits rouges avec 2 c. à s. de sucre.

Préparation des yeps :

Mélanger le mix yep, une pincée de sel, le sucre vanillé, l'huile et les œufs.

Ajouter le lait et le parfum de votre choix.

Chauffer une poêle anti-adhérente légèrement huilée.

Déposer une petite louche de pâte et former une crêpe.

Laisser cuire 1 à 2 minutes de chaque côté.

Retourner la yep sur une assiette.

Déposer les pommes cuites et les fruits rouges.

Commandez en ligne ou consultez la liste de nos points de vente sur

www.yepityourself.com