

Ingrédients pour 5 personnes

Ingrédient	Quantité
Consoude	20 feuilles (jeunes feuilles)
farine	250 gr
Lait	50 cl
sel	1 pincée
huile	2 cas

Préparation

1. Battre les œufs dans un bol.

2. Mettre la farine dans un plat et y creuser un puit dans lequel nous incorporons doucement les œufs.

3. Progressivement, ajouter le lait, le sel, 2 c. à soupe d'huile.

4. Bien mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.

5. Rincer et sécher les feuilles de consoude en gardant le pétiole.

6. Coller dos à dos les feuilles.

7. Tremper les feuilles ainsi "collées" dans la pâte à crêpe et les faire frire à la poêle dans de l'huile.

8. NB : Éventuellement accompagner avec une sauce yaourt à l'égopode et un filet de citron.

