



3 tasses (450 g) de farine
1 pincée de sel
6 oeufs
1/3 tasse (80 g) de beurre fondu, tempéré
2 tasses (500 ml) de bière St-Ambroise à l'abricot
2 tasses (500 ml) de lait
Un peu de beurre pour la cuisson

Garniture mascarpone aux fraises et aux framboises

300 g de fraises congelées
300 g de framboises congelées
Le zeste fin d'une orange
250 g de mascarpone
3 cuillères à table (40 g) de sucre

Sirop d'érable pour le service

Crêpes :

Combiner la farine et le sel.

Ajouter les oeufs et le beurre fondu et délayer progressivement avec la bière et le lait.

Laisser reposer 1 heure au frais.

Graisser légèrement une crêpière et cuire les crêpes jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.

Vous devriez obtenir environ 2 douzaines de crêpes.

Garniture mascarpone aux fraises et aux framboises:

Laisser décongeler les fraises coupées en morceaux et les framboises dans un saladier pour pouvoir ainsi conserver le jus des fruits.

Ajouter le mascarpone, le zeste d'orange et le sucre et mélanger délicatement.

Tartiner les crêpes de cette préparation, puis servir avec un filet de sirop d'érable.