

FRIDATTENSUPPE (plat austro-breton)



Crêpes coupées en lanières
Frittaten-Flädle

*1/8 de litre de lait
1/2 c de sel
80 g de farine
1 oeuf*

*de la matière grasse
pour friture*

Mélangez bien le lait, le sel et la farine, puis ajoutez l'oeuf. Chauffez un peu de matière grasse dans une poêle. Couvrez le fond avec le mélange. Faites dorer des deux côtés. Remettez un peu de matière grasse avant de recommencer. Roulez les crêpes refroidies et coupez-les en lanières.



Andrea Sturmbauer