

MAKIS GOURMANDS



DIFFICULTÉ : FACILE

DURÉE : 10 MN

INGRÉDIENTS :

- UNE OU PLUSIEURS CRÊPES
- UNE OU PLUSIEURS BANANES
- DE LA PÂTE À TARTINER AU CHOCOLAT OU DE LA CONFITURE

TU PEUX UTILISER LES RESTES DE CRÊPES PARTY OU BIEN RÉALISER LA RECETTE SUIVANTE :

INGRÉDIENTS :

- 250G DE FARINE
- 500ML DE LAIT
- 3 OEUFS
- UN PEU D'HUILE



TU PEUX NOUS PARTAGER UNE PHOTO DE TES RÉALISATIONS SUR NOTRE SITE DANS LA RUBRIQUE "CONTACT" !

1 ÉTALE DE LA PÂTE À TARTINER SUR TOUTE LA CRÊPE À L'AIDE D'UN COUTEAU.

2 ÉPLUCHE ET POSE UNE BANANE PRÈS DU BORD DE LA CRÊPE. PUIS ENROULE TA CRÊPE AUTOUR, JUSQU'AU BOUT.

3 DÉCOUPE DÉLICATEMENT DES RONDELLES ÉPAISSES. N'UTILISE PAS LES EXTRÉMITÉS POUR TA PRÉSENTATION.



Dispose tes rondelles/makis joliment, sur un plat ou une assiette.

Tu peux les saupoudrer de sucre glace, de billes ou de vermicelles décoratifs.

Si tu en as, utilise des baguettes chinoises pour les déguster (sans les faire tomber !).

BON APPÉTIT !