

# CRÊPES À LA BOLOGNAISE



## RÉALISATION DES CRÊPES À LA BOLOGNAISE

Recette de crêpes salées à la sauce bolognaise et au fromage. Une idée pour changer des crêpes classiques. Cette recette est généralement plébiscitée par les jeunes gourmets.

Selon son âge aidez votre enfant à :

Préparer les crêpes en utilisant l'une des [recettes de crêpes](#) Placer une crêpe dans une assiette et la garnir de 2 à 3 cuillères à soupe de sauce bolognaise. Ajouter le fromage râpé. Terminer par une petite feuille de coriandre. Selon les goûts on peut ajouter des olives et des capres. Plier la crêpe en trois dans un sens. Puis en 3 dans l'autre sens. Fixer la crêpe avec un bâtonnet de bois. On peut placer une feuille de coriandre pour faire joli. Chauffer la crêpe 1mn environ au micro-onde.

Votre matériel pour faire vos crêpes & pancakes Pyrex - Kitchen Lab - Verre doseur 0.25 L... Equinox 146142 Saladier Inox Argenté 19,5... Tefal K2071714 Ingenio Fouet en Silicone... Tefal Crep'Party Colormania, Crêpier, Surface... Artisanat français, Kit à crêpes (2 répartiteurs... Lacor 60306 Louche 6,5 cm