

LA FARINATA : CRÊPE ITALIENNE



RÉALISATION D'UNE FARINATA :

Decouvrez notre recette de farinata, un savant mélange entre une crêpe, un pain et un gâteau italien. Une délicieuse recette à découvrir afin de faire le tour du monde de la crêpe à la Chandeleur, au Carnaval ou durant une semaine spéciale découverte de l'Italie !

LES INGRÉDIENTS DE LA FARINATA:

250 g de farine de pois chiches 80 cl d'eau 6 c. à soupe d'huile d'olive 10 g de sel

Votre matériel pour faire vos crêpes LIHAO 20pcs MINI Jeu Cuisine Enfant Chef... Senya SYCK-CV026 crêpière électrique 2... Tefal C3671102 Elégance Crêpière, Aluminium,... COOKUT - Shaker Miam - Réalisez Une pâte... Artisanat français, Kit à crêpes (2 répartiteurs... Tefal Crep'Party Colormania, Crêpier, Surface...

LES ÉTAPES POUR FAIRE UNE FARINATA ?

Selon son âge, aidez votre enfant à :

Préchauffer le four à 200°C Mettre la farine de pois chiche dans le saladier et ajouter l'eau petit à petit en mélangeant bien Ajouter l'huile d'olive et mélanger. Saler et poivrer la pâte, mélanger. Mettre la pâte dans un moule rond huilé et passer au four pendant 30 à 35 minutes.

Vous pouvez décorer la farinata avec du romarin.