



## CRÊPES & GRIOTTINES®

À BASE DE GRIOTTINES®

**NICOLAS**



**Préparation: 5 min****Cuisson: 2 min****Niveau: Facile****Budget: Moyen**

## POUR 1 PERSONNE

- 40 g de beurre
- 3 cl de Kirsch
- 300 g de jus de Griottines® + 20 Griottines®
- 90 g de sucre
- Un zeste d'orange

• Faire fondre le beurre dans une poêle, y déposer les crêpes pliées les unes à côté des autres et les chauffer doucement.

• Une fois bien chaudes, les flamber avec le Kirsch.

• Ajouter le jus de Griottines® réduit et le sucre.

• Retourner les crêpes plusieurs fois pour les imbiber.

• Les dresser sur assiette puis terminer la sauce en ajoutant du beurre et une vingtaine de Griottines®.

• Napper les crêpes de sauce Griottines® et ajouter quelques Griottines®.

• Tout simplement incontournable !



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

*LA SUGGESTION  
DU CAVISTE*

**GRIOTTINES®  
15°**

**FRUITS À LA LIQUEUR**

Plébiscitées dans le monde entier par les plus grands noms de la gastronomie pour leur fraîcheur et leur finesse, les Griottines® sont de savoureuses griottes sauvages dénoyautées et préparées dans une liqueur dont la recette unique est jalousement gardée. Découvrez les moments plaisirs Griottines® dans le nouveau livret recettes associé. Griottines®, on goûte, on croque... on craque !

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur [recettes.nicolas.com](http://recettes.nicolas.com)

[www.nicolas.com](http://www.nicolas.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.