



Château du Breuil

14130 Le Breuil en Auge

Normandie – France

33 (0)2 31 65 60 00

www.chateau-breuil.com

Terrine de crêpes au Pommeau de Normandie

Pour 3 terrines :

Faire une crème anglaise avec 16 jaunes d'oeufs, 360gr de sucre et 2l de lait. Ajouter, dans la crème encore chaude, 14 feuilles de gélatine préalablement trempées dans de l'eau froide. Laisser la crème refroidir sans qu'elle prenne.

Ajouter ½l de crème fouettée, 12cl de Pommeau de Normandie Château du Breuil et 4cl de Calvados Château du Breuil (Fine ou VSOP).

Cuire 9 crêpes.

Dans une terrine, superposer crème et crêpes pliées en 2, laisser prendre.

Le lendemain, démouler, couper en tranches et servir avec un caramel à l'orange.

Recette gracieusement fournie par :

Restaurant Le Percheron

22, rue du Général Leclerc

67540 Ostwald

Tèl. : 03 88 66 14 58

Fax : 03 88 67 10 70

Bon appétit