



FRITTELLE VENEZIANE (CREPES VENITIENNES)

(Ecrita par un(e) élève du collège G. CARDUCCI D'ESTE - Italie)

INGREDIENTS:

- | | |
|---------------------------|-------------------------------|
| - 20 g de levure de bière | - 25 cl de lait |
| - 280 g de farine | - 1 zeste de citron râpé |
| - 4 jaunes d'œufs | - 30 g de raisin de Corinthe |
| - 50 g de sucre | - 2 cuillères à soupe de rhum |
| - 20 g de beurre | - 1 pincée de sel |

PREPARATION:

- Diluer la levure avec un peu de farine, sucre et lait et le mettre à lever dans un endroit chaud,
- Dans une terrine, mélanger la farine, les œufs le beurre, le sucre et le zeste de citron, une pincée de sel, le lait tiède et à la fin le levain,
- Bien mélanger et longtemps, ajouter le raisin de Corinthe et le rhum,
- Faire frire par cuillerée dans l'huile chaude, en secouant la poêle afin que les crêpes gonflent de partout.
- A peine frite, les mettre sur un papier pour absorber le gras en excès et saupoudrer de sucre.

Nota :

Cette recette, écrite par un(e) élève du collège Giosuè CARDUCCI à la demande de sa professeure, a été remise au comité de jumelage Pertuis-Este lors de l'Eurofest 2016 à Este.