

LE MATAFAN DE BESANCON

Pour 6 personnes



Préparation : 10 min

Repos : minimum 30 min

Cuisson : 15 min



200 gr de farine – 30 cl de lait – 1 œuf et 2 jaunes – 1 cuillère à soupe de sucre – une pincée de sel – un petit verre de Kirsch – une noisette de beurre



- Dans un saladier, mélangez la farine avec le lait en fouettant énergiquement
- Ajoutez l'œuf et les jaunes, le sucre et la pincée de sel sans cesser de battre
- Versez le Kirsch et laissez reposer dans un endroit tempéré
- Dans une grande poêle, faites fondre le beurre puis versez la pâte
- Faites cuire cette grosse crêpe à feu doux en la retournant à mi-cuisson pour dorer le Matafan sur les deux faces