

## Bastille crêpes / Bastille crepes



### **Bastille crêpes**

250 gram patentbloem  
een snufje zout  
1 eetlepel witte suiker  
3 vrije uitloop biol eieren  
450 ml volle melk

### **Frambozencoulis**

250 gram frambozen  
50 gram fijne suiker  
1 eetlepel citroensap  
2 eetlepels water

**Topping: vers fruit en slagroom**

### **Zo maak je Bastille crêpes**

Roer het meel, zout en suiker door elkaar in een grote kom.

Maak er een kuiltje in, voeg de eieren toe en klop ze erdoor.

Klop de melk er door tot het beslag klontvrij is, dek de kom af en laat het beslag 2 uur rusten.

### **Zo maak je frambozen coulis**

Doe water citroensap en suiker in de pan, breng het op middelhoog vuur aan de kook.

Doe de frambozen erbij en Laat het fruit +/- 5 minuten zacht koken.

Wrijf het zachte fruit door een zeef en laat de coulis helemaal afkoelen.

### **Terwijl het beslag rust en de coulis afkoelt klop je 250 ml slagroom met 2 eetlepels suiker, bewaar het in de ijskast**

Schep beslag in de pan en bedek de bodem ermee.

Hoe meer crêpes je bakt hoe dunner ze worden, dat is de kunst.

Stapel ze op, hou ze warm en zeef er dun poedersuiker over.

Pak de slagroom erbij en schep een royale klodder op de crêpes.

**Serveer de Bastille crêpes met frambozen-coulis en vers fruit.**

## Bastille crêpes / Bastille crepes



### **Bastille crêpes**

250g plain flour  
a pinch of salt  
1 tablespoon caster sugar  
3 free-range organic eggs  
450 ml whole milk

### **Raspberry coulis**

250g raspberries  
50g fine sugar  
1 tablespoon lemon juice  
2 tablespoons water  
**Topping:** fresh fruit and whipped cream

### **How to make Bastille crepes**

Stir together the flour, salt and sugar in a large bowl.

Make a well in the center, add the eggs and beat them in.

Beat in the milk until the batter is lump-free, cover the bowl and let the batter rest for 2 hours.

### **How to make raspberry coulis**

Put water, lemon juice and sugar in the pan, bring to a boil over medium heat.

Add the raspberries and let the fruit cook gently for +/- 5 minutes.

Rub the soft fruit through a sieve and let the coulis cool completely.

**While the batter is resting and the coulis is cooling, whip 250 ml of whipping cream with 2 tablespoons of sugar, keep it in the refrigerator**

Pour batter into the pan and cover the bottom with it.

The more crepes you bake, the thinner they become, that's the trick.

Stack them up, keep them warm and sift thinly powdered sugar over them.

Grab the whipped cream and scoop a generous dollop on the crêpes

**Serve the Bastille crêpes with raspberry coulis and fresh fruit.**