



LE BOULIGOU

Recette
de Camille,
Corrézienne
conviviale



INGRÉDIENTS

2 grosses cuillères de farine
1 œuf entier
25cl de lait
1 cuillère d'huile
1 pincée de sel fin
Sucre
Rhum ou eau de vie (facultatif)
Fruits (tranches de pomme,
poire, cerises..., facultatif)

POUR 2 À 3 PERSONNES



15 min



10 min

- 1 Mélangez les ingrédients afin d'obtenir une pâte à crêpe (et y incorporer les fruits, le sucre et le rhum ou l'eau de vie, facultatif).
- 2 Versez la pâte dans une poêle huilée et la retourner.
- 3 Servir en dessert. Saupoudrez de sucre.