



# 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.