

Chandeleur : pimpez vos crêpes avec ces confitures et pâtes à tartiner

Comment faire une bonne pâte à crêpe, quels ustensiles utiliser ... On vous a déjà donné presque tous nos conseils pour passer une Chandeleur au top ! Mais un détail (très) important nous avait échappé : avec quoi servir vos petites douceurs ? Si les crêpes sont déjà délicieuses natures, on avoue ne pas être contre un peu plus de gourmandise en ajoutant une confiture bien fruitée ou une pâte à tartiner ultra-crèmeuse.

FineDiningLovers a joué les cobayes pour vous et vous dévoile ses coups de cœur.



La confiture Framboise et citron de Menton d'Aix&Terra

Aix&Terra nous a toujours habitude à concocter des tartinables de folie. Mais il faut bien avouer que la marque du sud est également douée pour le sucrée. De notre côté, nous avons eu un énorme coup de cœur pour la Confiture framboise et citron de Menton absolument divine et pas trop sucrée. Un régal à tartiner du matin au soir !

Encore plus original : Aix&Terra a également imaginé une Crème de melon gourmande . A essayer au moins une fois pour les amateurs du genre !

Confiture framboise citron de Menton : 4,50 euros les 125g.

Crème de melon gourmande : 7,50 euros les 100g.