

Pour la Chandeleur, le Chef Pâtissier Jeffrey Cagnes dévoile sa recette très personnelle de la « Crêpes Mille trous praliné ».

D'origine maghrébine, la Crêpe Mille Trous est préparée à base de semoule ou de farine, de levure et de sel, elle est servie chaude bien imbibée de beurre et de miel. Pimpée façon Jeffrey Cagnes, on craque pour ces deux crêpes alvéolée, légères et ultra gourmandes garnies de pâte à tartiner au praliné et des noisettes concassées du Piémont.

Cette petite douceur sera à retrouver dans la toute nouvelle boutique du Pâtissier au 73 rue Montorgueil du mercredi 1^{er} au dimanche 5 février tous les après-midi.