



## J'ai testé pour vous ...La crêpière Pradel Excellence



Amandine\_cuisine



Coucou à tous!!

Aujourd'hui c'est la chandeleur, c'est l'occasion de sortir sa crêpière, et pas n'importe laquelle!! La crêpière Pradel Excellence! Avec elle, PAS de matière grasse supplémentaire grâce à son revêtement teflon/pierre, du coup on peut se lâcher sur la pâte à tartiner!!! Pour les gourmands, le modèle existe en 26cm avec manche amovible et en 32 cm, et elles sont tous feux, dont induction!!

Fini les crêpes trop huileuses, les crêpes qui accrochent parce qu'on limite la matière grasse, avec ces crêpières toutes les crêpes que l'on fait on les déguste!! J'étais sceptique sur ce type de revêtement mais l'essayer c'est l'adopter!!!

Une fois fini, je les déguste avec de la pâte à tartiner Le Comptoir de Mathilde au chocolat au lait Noisette/Spéculoos (ça croque sous la dent!!!un régal) et la confiture de Myrtille Sauvage extra au miel (avec plein de fruit et très peu de sucre, bon pour moi comme pour ma ligne)!!!!

A bientôt

Amandine





### Les + produits



Manche amovible  
Pas besoin de matière grasse  
Compatible induction

### Les - produits



J'ai en pas trouvé

02-02-2015

PRIX **26€90**

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez  
vous sur [zodiosphere.fr](http://zodiosphere.fr)