

ISIO 4 CÉLÈBRE LA CHANDELEUR AVEC “CRÊPES EN FÊTE”

À l’approche de la Chandeleur, ISIO 4 partage ses conseils afin d’allier plaisir et nutrition en livrant sa recette pour une Chandeleur réussie !

ISIO 4 : L’UN DE VOS ALLIÉS NUTRITION AU QUOTIDIEN

Véritable partenaire culinaire, ISIO 4 fait son retour au centre de la table à l’occasion de la Chandeleur en sublimant les crêpes.

Naturellement riche en vitamine E et oméga 3 (ALA) et enrichie en vitamine D, l’huile ISIO 4 est l’un de vos partenaires nutrition au quotidien. Grâce à sa formule retravaillée, l’huile ISIO 4 permet à toute la famille de répondre à une partie de ses besoins nutritionnels en préservant les saveurs de toutes les recettes !

“La marque ISIO 4 rejoint le comité de Crêpes en Fête pour la première année et invite les familles à se faire plaisir, tout en prenant soin d’eux grâce aux bienfaits des oméga 3 (ALA), essentiels à tous, présents dans cette huile ISIO 4.” - Marion SPIZZO - Chef de Produit Senior Huiles Lesieur & ISIO 4

ÉGAYEZ VOS CRÊPES PARTY AVEC ISIO 4



Crédit photo © The Luncheonette Studio – Amélie ARIAUX / Recette réalisée par Amélie ARIAUX

Donnez du pep’s à vos crêpes avec cette recette gourmande et acidulée à la clémentine Corse, élaborée en association avec les autres membres du Comité de Crêpes en Fête.

Pour réaliser la recette vous aurez besoin de :

- 250 g de farine Fluide [FRANCINE](#)
- 70 g de sucre [BÉGHIN SAY](#)

- 50 cl de lait [LACTEL](#)
- 4 œufs
- 5 cl de cidre Doux Fruité [LOÏC RAISON](#)
- Huile ISIO 4 pour la cuisson
- 4 clémentines de Corse (non-traitées de préférence)
- 60 g de sucre glace [BÉGHIN SAY](#)
- 100 g de beurre mou
- 10 cl de liqueur d'orange

Préparation de la pâte :

Dans un bol, mélanger la farine et le sucre, réaliser un puits et casser les œufs au centre. Mélanger d'abord progressivement puis énergiquement, afin d'obtenir une pâte dense et homogène.

Verser ensuite progressivement le lait en mélangeant, puis le cidre jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et fluide.

Couvrir et laisser reposer au réfrigérateur pendant au moins 1 h.

Sur une crêpière chaude légèrement huilée, verser uniformément une louche de pâte et laisser cuire 2 mn de chaque côté. Répéter l'exercice jusqu'à épuisement de la pâte.

Garder les crêpes au chaud sous un papier aluminium.

Préparation de la garniture :

Dans un bol, déposer le beurre en morceaux et laisser ramollir à température ambiante. Ajouter le sucre glace et les zestes de 2 clémentines. Fouetter pour obtenir une consistance homogène.

Étaler la préparation avec une spatule sur la moitié de chaque crêpe et plier en 4.

Disposer les 4 crêpes dans une poêle bien chaude légèrement huilée et faire dorer chaque crêpe recto-verso.

En parallèle, faire chauffer la liqueur d'orange dans une casserole avec le jus d'une clémentine.

Arroser les crêpes avec ce mélange et faire flamber hors du feu.

Présenter dans l'assiette avec quelques rondelles de clémentine fraîche

“CRÊPES EN FÊTE”, UNE OPÉRATION À RETROUVER EN GRANDES ET MOYENNES SURFACES

En association avec 5 autres marques, ISIO 4 s'installe en grandes et moyennes surfaces avec “Crêpes en fête” et invite les consommateurs à venir découvrir ses produits contenant des nutriments essentiels à travers des offres promotionnelles, ainsi que des dégustations de crêpes.

Pour plus d'informations : <https://www.crepesenfete.com>

Contacts presse : Matriochka Influences

Charlotte Bande - charlotte.bande@mtrchk.com - 06 74 62 91 22

Marion Montusclat - marion.montusclat@mtrchk.com - 06 65 36 74 42

À propos de Lesieur : Filiale du groupe Avril, Lesieur, entreprise française centenaire, produit et commercialise une gamme complète d'huiles végétales et de sauces condimentaires. La société est devenue une référence tant auprès du grand public que des professionnels en s'appuyant sur des marques d'huiles telles que Lesieur, Puget, ISIO 4, Frial, Fleur de Colza, et en proposant un large portefeuille de produits innovants développés selon plusieurs axes forts : le goût, la qualité, la nutrition et le respect de l'environnement. Plus d'informations sur www.lesieur.fr