



Entrée en matière

Produits

Tutos

Recettes

CONCOURS

Quel gourmand ÊTES-VOUS ?

VOUS ÊTES PLUTÔT :



La gamme CHANDELEUR

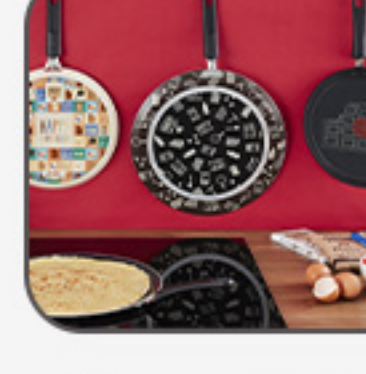
Plongez dans la Chandeuse avec nos offres exclusives pour réaliser toutes vos envies : des mini-blinis aux maxi galettes, des crêpes roulées aux muffins.



Technologie Thermo-spot
Maîtrise parfaite de la température, le nouveau Thermo-Spot® est l'allié des cuissons réussies !



Revêtement anti-adhésif
Revêtement extérieur anti-adhésif renforcé en minéraux pour une meilleure résistance aux agressions et un nettoyage facilité.



Décor exclusif
Egayez votre cuisine avec le décor inédit Chandeuse. Graphique et coloré, il saura séduire petits et grands.

LES CRÊPIÈRES ET GALETTIÈRES - NON INDUCTION



Crêpière 25 cm et sa spatule à crêpes offerte

10,99€

EN SAVOIR PLUS



Galette 34 cm et son répartiteur bois offert

15,99€

EN SAVOIR PLUS



Mini poêle à pancakes 12 cm

5,99€

EN SAVOIR PLUS

LES CRÊPIÈRES ET GALETTIÈRES - INDUCTION



Crêpière induction 25 cm

15,99€

EN SAVOIR PLUS



Crêpière induction 28 cm

19,99€

EN SAVOIR PLUS



Galette induction 32 cm

23,99€

EN SAVOIR PLUS

L'ESSENTIEL POUR PÂTISSER



Balance chandeuse

14,99€

EN SAVOIR PLUS



Moule à cake 26 cm

6,99€

EN SAVOIR PLUS



Moule à manqué 26 cm recette moelleux choco noisettes

6,99€

EN SAVOIR PLUS

Retrouvez le tuto DES CRÊPES EN CORNET

Je personnalise et j'imprime mes propres cornet de crêpes comme je veux avec une recette inspirante à mon goût et à mon image, c'est... CRÊPE'N CORNET!



TÉLÉCHARGER LE PDF



TÉLÉCHARGER LE PDF



TÉLÉCHARGER LE PDF



TÉLÉCHARGER LE PDF



TÉLÉCHARGER LE PDF

Découvrez les RECETTES DE CORNETS CRÊPES

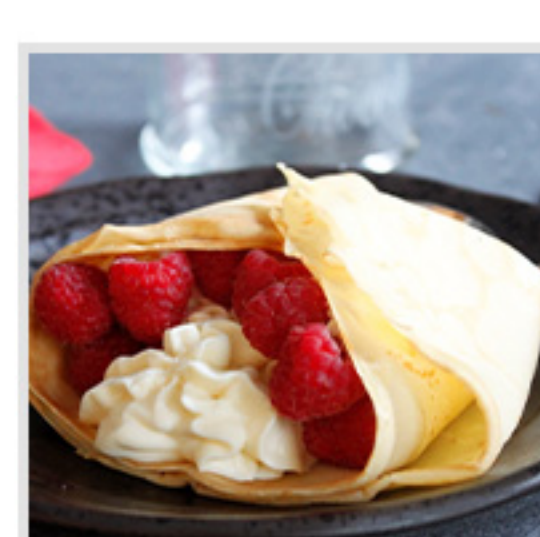
Choisissez votre chocolat et découvrez notre proposition de recette associée !



Pâte à tartiner caramel & oranges



Chantilly au chocolat noir, poires & noix



Mousse au chocolat amande & framboises

Cornet de crêpes pâte à tartiner caramel & oranges

Préparation : 20min

Cuisson : 10 min

Liste d'ingrédients :

- 250 g de farine
- 500 ml de lait demi-écrémé UHT
- 3 œufs
- 1 tablette de Chocolat Nestlé Dessert
- Caramel
- 100 ml de crème liquide
- 30 g de beurre
- 4 oranges

Étapes de préparation :

1. Faites chauffer la crème et versez sur le chocolat cassé en carrés. Mélangez et ajoutez le beurre. Placez au frais 1 heure. Pelez à vif et retirez les segments d'orange.
2. Mélangez les œufs, la farine et le lait. Dans une poêle, réalisez 8 crêpes. Roulez-les en cornets et garnissez-les de segments d'orange et de pâte à tartiner. Plantez 3 segments d'orange dessus.

Pour twister la recette :

Remplacez le chocolat caramel par du chocolat au lait ou du chocolat praliné et les oranges par des pommes, des poires, des bananes ou de l'ananas.

Découvrez les CRÊPES AUTREMENT

De nombreux lots à gagner en attendant de faire sauter les crêpes !

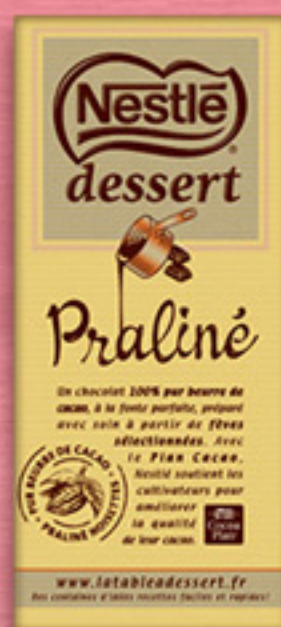


RENDEZ-VOUS LE 24 JANVIER POUR TENTER VOTRE CHANCE DE GAGNER CHAQUE JOUR !



Quel gourmand
ÊTES-VOUS ?

VOUS ÊTES PLUTÔT :



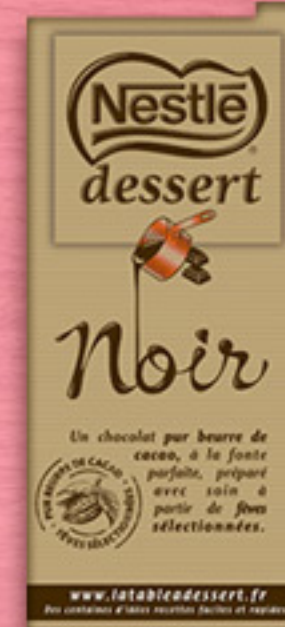
CHOCOLAT
PRALINÉ



CHOCOLAT
AU LAIT



CHOCOLAT
BLANC



CHOCOLAT
NOIR

Quel gourmand
ÊTES-VOUS ?

VOUS ÊTES PLUTÔT :



Quel gourmand
ÊTES-VOUS ?



NOUS VOUS PROPOSONS
D'Y AJOUTER QUELQUES
PISTACHES

Quel gourmand
ÊTES-VOUS ?

INSCRIVEZ UN PSEUDO OU VOTRE PRÉNOM

VALIDER

Quel gourmand
ÊTES-VOUS ?

ET VOILÀ LE RÉSULTAT !

ÇA VOUS DONNE ENVIE ?



DÉCOUVREZ NOS
PRODUITS ET
LANCEZ VOUS
DANS DES CRÊPES
TOUJOURS
PLUS FUN ET
GOURMANDES !