

CREPES

Ingrédients pour 15 crêpes de 22 cm de diamètre :

250 g de farine fluide,

50 cl de lait,

25 g de beurre,

3 œufs,

1 cuil. à café de sel fin,

2 cuil. à soupe de sucre (facultatif),

1 cuil. à soupe de Grand Marnier ou rhum brun (facultatif).

Repos : 2 h

Cuisson : 30 min

Verser la farine dans un saladier. Y creuser un puits puis verser la moitié du lait. Mélanger à la spatule en bois, la farine s'écoulant doucement des bords vers le milieu.

Faire fondre le beurre sur feu doux. Réserver. Casser les œufs dans un récipient puis les battre en omelette. Verser petit à petit les œufs battus dans le mélange farine-lait. Ajouter le beurre fondu, le sel. Pour les gourmands, on ajoute le sucre et l'alcool. Ne jamais s'arrêter de remuer pour éviter les grumeaux. Le mélange doit être homogène.

Verser le reste du lait, toujours en remuant. La pâte doit être lisse et fluide mais pas trop liquide. Si par hasard, il y avait des grumeaux, passer la pâte dans un chinois, les grumeaux resteront prisonniers de la grille fine.

Couvrir le saladier avec un torchon propre et laisser reposer 2 h à température ambiante.

Faire chauffer à feu vif votre poêle, idéalement une crêpière anti-adhésive. Si la première crêpe attache trop au revêtement, répartir une petite quantité de beurre à l'aide d'un papier absorbant. Renouveler l'opération toutes les 3 crêpes. Cuire les crêpes au moins 1 min par face, plus si vous les aimez plus dorées .

Bon appétit