

Crêpes

CUISIMAGES

Réf :
5492

Type :
Dessert

Préparation :
15 min
Repos: 1 H

Cuisson :
30 min

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Pour 20 crêpes

- 250 g de farine
- 500 ml de lait
- 3 œufs
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de beurre fondu
- ½ cuillère à café de sel



Tamisez la farine dans un saladier et formez un puit.

Versez la moitié du lait et délayez à l'aide d'une spatule en bois en partant du centre et en faisant tomber la farine peu à peu dans le liquide.



Battez les œufs en omelette et ajoutez les à la pâte.

Versez le beurre fondu et mélangez.

CUISIMAGES



Ajoutez le sucre et le sel.

Versez progressivement le reste de lait en mélangeant à l'aide d'un fouet.

Couvrez et laissez reposer au moins 1 heure à température ambiante.

Faites chauffer une poêle sur feu modéré.

Graissez très légèrement la poêle avec du beurre fondu, et versez une louche de pâte à crêpe.

Laissez cuire jusqu'à ce que les bords se décollent.

Retournez la crêpe et laissez cuire encore jusqu'à ce que l'autre face soit bien dorée.

Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.



Conseils
Variante
Vin