

La crêpe « maison »



20 crêpes



60 minutes



Facile



Ingrédients

- 250 g de farine fluide
- 2 œufs
- 350 ml de lait
- 20 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de sucre

Le petit +

Pour des crêpes plus fines et plus légères, l'idée est de remplacer une partie de la quantité de lait par un autre ingrédient. Par de l'eau tout simplement, par du yaourt (et même par du yaourt parfumé) pour une saveur plus originale, ou, si vous préférez le goût traditionnel, par du cidre.

Préparation

Dans un saladier, versez la farine et le sel. Faites un puits. Jetez-y les œufs et le beurre fondu. Versez le lait doucement, en mélangeant afin d'obtenir une pâte lisse et fluide. Laissez reposer 1 heure (30 minutes minimum). Si la pâte est épaisse, ajoutez un peu de lait.

La crêpe Suzette

Parfumez la pâte de jus de mandarine et de zestes de citron. Après la cuisson des crêpes, il suffit de faire chauffer de la liqueur d'orange amère, de la servir sur la crêpe pliée en quatre et de craquer une allumette !