

Crêpes au babeurre et à l'orange



Pour 8 personnes

 10 minutes

 10 minutes > Facile

INGRÉDIENTS

2 œufs - 2 tasses (500 ml) de farine tout-usage, non blanchie

2 c. à soupe (30 ml) de sucre

2 c. à thé (10 ml) de poudre à pâte

1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude

1/2 c. à thé (2.5 ml) de sel

2 1/2 tasse (625 ml) de babeurre

4 c. à soupe (60 ml) de beurre non salé fondu - 1/2 c. à thé (2.5 ml) de vanille

1 - Dans un bol, mousser les œufs avec un fouet.

2 - Ajouter les ingrédients secs, le babeurre, le beurre, la vanille et le zeste d'orange et mélanger à la cuillère de bois jusqu'à ce que la préparation soit homogène.

3 - Faire chauffer une plaque chauffante à moyen-vif. La plaque est prête lorsque des gouttes d'eau lancées sur la plaque grésillent. Si besoin, huiler avec de l'huile végétale.

4 - Déposer 1/3 de tasse de préparation par crêpe et cuire environ 2-3 minutes, jusqu'à ce que des bulles se forment à la surface. Retourner la crêpe et cuire une autre 2 minutes jusqu'à ce que la crêpe soit bien dorée. Réserver au chaud.

5 - Servir les crêpes garnies de suprêmes d'orange et de miel. Il ne reste plus qu'à servir tel quel, sans rien d'autre.