

Pâte à crêpe inratable !



LISTE DES INGRÉDIENTS

250 g de farine de blé

4 œufs frais

450 ml de lait légèrement tiède

2 c. à soupe de rhum ambré ou de fleur d'oranger,

ou 1/2 verre de bière blonde

1 c. à soupe d'extrait de vanille ou 1 sachet de sucre

vanillé

2 c. à soupe de sucre

1 pincée de sel

50 g de beurre fondu



ETAPES DE LA RECETTE

Faites fondre le beurre au micro-ondes et faites légèrement chauffer le lait qui doit être à peine tiède (ça évite les grumeaux)

Mélangez la farine tamisée, le sucre, le sel dans un grand bol. Vous pouvez remplacer 50 g de farine par la fécule de maïs pour plus de légèreté

Ajoutez les œufs, le beurre fondu, puis progressivement le lait, en battant avec un fouet bien pour éviter la formation des grumeaux

Ajoutez la bière ou le rhum, ou encore l'eau de fleur d'oranger, la vanille et laissez reposer 30 minutes avant d'attaquer la cuisson

Faites chauffer une noix de beurre dans la poêle et disposez une louche de pâte

Faites cuire vos crêpes de chaque côté, qu'elles soient bien dorées

Au fur et à mesure, réservez dans une assiette en couvrant avec une feuille de papier aluminium pour les garder chaudes et moelleuses.

Vous devriez obtenir entre 15 et 20 crêpes avec une poêle de 20 cm de diamètre.

