

ma recette de crêpes

<http://comete59.wifeo.com/>



Ingédients pour environ 20 crêpes:

250gr de farine
20 gr de sucre en poudre
2 cuillères à soupe d'huile de cuisson ou de beurre fondu
50 cl de lait
3 oeufs

1. mettre la farine, le sucre dans un plat et mélanger
 2. faire un puit au centre et ajouter les oeufs entiers
 3. mélanger sans prendre toute la farine d'un coup
 4. ajouter un peu à la fois le lait
 5. ajouter un peu d'huile et remélanger pour obtenir une belle pâte sans grumeaux
- laisser reposer une heure avant de cuire

cuisson:

faire chauffer la poêle et y déposer un peu de pâte à l'aide d'une louche,
lorsque les bords commencent à dorer retourner la crêpe à l'aide d'une spatule
(je ne sais pas les lancer!!)

et faire dorer l'autre côté

une fois cuite laisser refroidir sur un torchon

et voilà il n'y a plus qu'à déguster!

on peut aussi remplacer le lait par de la bière, et ajouter un peu de rhum