

NIVEAU : FACILE

CRÈPES



QUANTITÉ
environ 20
pièces

PRÉPARATION
15 min

REPOS
-

CUISISON
30 min

INGRÉDIENTS

- 200 g de farine
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1,5 cuillère à soupe d'huile neutre
- 35 g de beurre fondu
- 40 cl de lait
- Option : un soupçon de rhum pour les amateurs
- Garnitures: sucre, pates à tartiner, confitures, fruits etc

PRÉPARATION

- Respecter scrupuleusement l'ordre des ingrédients pour éviter les grumeaux.
- Dans un saladier, verser la farine.
- Ajouter le sucre et l'huile, puis bien mélanger avec un fouet.
- Incorporer les œufs un à un en remuant.
- Verser le lait très lentement tout en mélangeant soigneusement.

PRÉPARATION (SUITE)

- Huiler légèrement une poêle avec un essuie-tout et faire chauffer à feu doux.
- Verser une louche de pâte, répartir uniformément et laisser cuire avant de retourner pour la seconde face.

Conseils et astuces:

- Déposez les crêpes sur une assiette au fur et à mesure de la cuisson et recouvrez-les d'une feuille de papier aluminium.
- Dégustez-les de préférence le jour même pour profiter de leur fraîcheur et de leur texture.
- Si vous avez des restes, conservez-les au réfrigérateur et réchauffez-les doucement au four ou quelques secondes au micro-ondes.
- Consommez-les rapidement

Les meilleures recettes sont celles qu'on partage.
N'hésitez pas à transmettre celle-ci à vos proches
pour encore plus de moments gourmands !