



Difficulté ★★★

Crêpes



10 crêpes



10 min



30 min



--

INGREDIENTS

250 g de farine de blé

500 ml de lait

50 g de beurre fondu

4 œufs entiers



INSTRUCTIONS

- Commence par verser la farine tamisée dans un bol et creuse un puits.
- Dans le puits, verse les œufs et le beurre fondu.
- Fouette énergiquement sans incorporer toute la farine.
- Ajoute le lait, en 4 fois, en fouettant entre chaque ajout pour incorporer toute la farine et éviter les grumeaux ! (L'ennemi juré des crêpes !).
- Ta pâte est prête quand elle est bien lisse.
- Dépose une noisette de beurre sur une poêle chaude.
- Verse une louche de pâte.
- Laisse cuire 2 minutes sur feu vif avant de retourner ta crêpe.
- Puis prolonge la cuisson de 2 minutes.
- Répète l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.
- Garnis tes crêpes et régale-toi !

CONSERVATION

Les crêpes se conservent au frais, jusqu'à 2 jours.