



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Crêpes

Pour 4 personnes | Très facile

95 min | **1.07€** La portion (prix indicatif)



Pour 15, 20 crêpes.

Suggestion pour pimper vos crêpes : remplacez la farine de blé par $\frac{1}{3}$ de farine de blé + $\frac{1}{3}$ de farine de châtaigne + $\frac{1}{3}$ de farine de petit épeautre.

Les ingrédients

- 300 g de Farine de blé T55
- 6 pièce de Oeuf
- 45 g de Sucre vanillé
- 40 g de Sucre en poudre
- 600 ml de Lait entier
- 30 g de Beurre doux

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 25 min



Attente : 60 min

La pâte

- 1 Dans un saladier large, mettez 300 g de farine et une petite càc de sel ($\approx 3,5$ g) en les tamisant.
Faites un puits au centre et cassez-y 6 œufs moyens (300 g sans la coquille). Ajoutez 4 sachets de sucre vanillé et 40 g de sucre. Mélangez avec un fouet manuel.
- 2 Versez la moitié du lait entier, soit 300 ml. Mélangez pour avoir une pâte qui ressemble à un appareil à cake.
- 3 Versez le reste du lait (300 ml), 70 ml d'eau et facultatif 2 càc de : rhum ambré, de Grand Marnier ou de calvados. Si vous n'en mettez pas, remplacez par de l'eau. Si vous souhaitez

aromatiser avec du zeste d'agrumes, ça se fera juste avant de cuire les crêpes.
Mélangez. Si besoin, passez la pâte à travers un tamis s'il y a des grumeaux.
Filmez le saladier. Laissez reposer 1 heure à température ambiante.

- 4 Après 1 heure, aromatisez la pâte avec du zeste d'orange ou citron si vous le souhaitez.
- 5 Dans la crêpière, faites fondre 30 g de beurre jusqu'à ce qu'il soit légèrement noisette. Versez dans la pâte à crêpes en mélangeant.

La cuisson

- 6 Chauffez la crêpière anti-adhésive à feu moyen jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude. Pas besoin de la beurrer, le beurre dans la pâte suffira pour éviter que la crêpe accroche. Cependant, si vous n'avez pas de crêpière anti-adhésive ou qu'elle est vieille, ajoutez un film de beurre ou d'huile avec un essuie-tout.
- 7 Quand la crêpière est bien chaude, ajoutez une ou deux louches de pâte en tournant la crêpière pour répartir uniformément la pâte. Comptez 1min30 à 2 min pour la première face, à feu moyen.
- 8 Quand les bords commencent à se décoller tout seul et que des bulles apparaissent au centre, retournez la crêpe. Continuez la cuisson 30 à 45 sec pour colorer la seconde face. Mettez de côté dans un plat. Facultatif : saupoudrez de sucre vanillé chaque crêpe.
- 9 Continuez à cuire les crêpes (15 à 20 selon leurs épaisseurs et la taille de la crêpière). Entre chaque crêpe, pensez à bien chauffer la crêpière et à remuer la pâte à crêpe.
- 10 Servez avec du sucre, du beurre, de la pâte à tartiner, de la confiture,... ou nature !