

Recette du Mois

LES CRÊPES



4/6
personnes



Informations Pratiques

Temps de préparation : **10 mn**

Temps de repos : **1 h**

Temps cuisson : **20 mn**

Temps total : **1 h 30 mn**

Ustensiles

- Un saladier + Un fouet
- Une louche
- Une poêle à crêpes
- Une spatule



Ingrédients



- **250 g** de farine
- **4** œufs
- **500 ml** de lait
- **50 g** de beurre fondu
- **1 pincée** de sel
- **1 sachet** de sucre vanillé (optionnel)
- Huile pour la cuisson

Préparation



Étape 1 : Préparation de la pâte à crêpes

Dans un saladier, mélangez la farine et le sel. Faites un puits au centre et ajoutez les œufs. Mélangez doucement en ajoutant le lait petit à petit pour éviter les grumeaux. Incorporez le beurre fondu et le sucre vanillé (si utilisé).

Étape 2 : Laisser reposer la pâte

Pour une pâte bien lisse et savoureuse, pensez à la laisser reposer pendant une heure. Couvrez le saladier avec un chiffon propre afin de la protéger, et ne la mettez pas au réfrigérateur.

Étape 3 : Cuisson des crêpes

Faites chauffer une poêle à crêpes et badigeonnez-la légèrement d'huile. Versez une louche de pâte et inclinez la poêle pour répartir la pâte uniformément. Faites cuire la crêpe pendant 1 à 2 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Servez les crêpes chaudes, garnies de sucre, de confiture, de chocolat ou de tout autre ingrédient de votre choix.