

Dessert

Pâte à crêpes

Temps de préparation : entre 10 et 15 minutes

Difficulté : facile

Pour 24 crêpes fines et de taille moyenne : 250 g de farine tamisée, 1/2 cuillerée à café de sel fin, 2 cuillerées à soupe de sucre en poudre, 2 cuillerées à soupe d'huile, 1/2 litre de liquide : moitié lait, moitié eau, 3 œufs.



Préparation : Mettre la farine dans une terrine, faire un puits, y verser la moitié du liquide. Délayer en partant du centre et en faisant tomber peu à peu la farine dans le liquide.

Quand la farine est parfaitement hydratée, ajouter les œufs battus en omelette, incorporer au mélange en tournant. Mettre ensuite l'huile, le sel et le sucre.

Verser le reste de liquide jusqu'à ce que la pâte soit coulante mais non liquide. En dernier lieu ajouter le parfum au choix. Il est possible de faire très rapidement la pâte dans un robot de cuisine.

Si on mélange d'abord la farine et la moitié du liquide, avant d'ajouter les autres ingrédients, on n'aura pas besoin de faire reposer la pâte.

Dans une poêle parfaitement chaude et graissée, verser une 1/2 louche de pâte. Incliner la poêle pour napper régulièrement le fond.

Au bout de quelques secondes de cuisson, les bords se soulèvent légèrement et se décollent d'eux-mêmes.

Quand la crêpe a suffisamment de consistance et se détache de la poêle, la retourner à l'aide d'une spatule pour cuire l'autre face. Puis faire glisser la crêpe cuite sur un plat maintenu au chaud sur une casserole d'eau bouillante.

A retenir :

Parfum au choix : zeste d'agrumes râpé, vanille en poudre ou liquide, sucre vanillé, 1 cuillerée à soupe de d'Armagnac ou de liqueur.

(Source : *Cultures-sucre.com*)