

« Crêpe cacao »



Pour 8 personnes • Préparation : 10 minutes • Repos : 1 heure de préférence

Ingrédients :

- 100g de farine
- 4 œufs
- ½ litre de lait
- 1 cuil. à soupe rase de cacao en poudre
- 30g de sucre
- 2 cuil. à soupe d'huile (colza dont le goût est moins fort)

Préparation :

1. Dans un saladier, versez la farine, le cacao, le sucre et l'huile. Puis progressivement, ajoutez le lait tout en mélangeant doucement avec votre fouet pour éviter les grumeaux.
2. Laissez reposer la pâte à crêpe si possible une heure à température ambiante. Vous pouvez recouvrir votre saladier d'un linge.
3. Dans une poêle bien chaude et huilée, versez une demi-louche de votre pâte à crêpe dans un mouvement de rotation pour répartir la pâte sur toute la surface.

4. Faites cuire sur une face entre 1 à 2 minutes, et retournez votre crêpe. Laissez cuire environ 1 minute sur la 2^e face. Retirez la du feu et empilez la sur une assiette et couvrez pour que l'humidité et la chaleur soient gardées.