

« Pâte à crêpe »



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

Ingrédients :

- 250g de farine
- 2 œufs
- ½ litre de lait
- 1 cuillère à soupe d'huile (ou beurre fondu)
- 1 pincée de sel

Option pâte sucrée ou aromatisée

- 2-3 cuillères à soupe de sucre (si vous les voulez + ou – sucrées) ou 1 sachet de sucre vanillé
- Possibilité de mettre un arôme au choix (4 à 5 cuil à soupe de fleur d'oranger, ou 1 à 2 cuil à soupe de rhum, ou 1 gousse de vanille...)

Préparation :

1. Dans un saladier, versez la farine, le sel (et le sucre, si option sucrée). Faites un puits au milieu et y verser les œufs. Puis progressivement ajoutez le lait froid tout en mélangeant doucement avec votre fouet pour éviter les grumeaux.

NB : Surtout ne mélangez pas la farine et les œufs avant de mettre le lait.

2. Quand tout le lait est mélangé, la pâte doit être assez fluide, si elle vous paraît trop épaisse, rajoutez un peu de lait. Ajoutez ensuite l'huile ou le beurre fondu, mélangez bien.

Facultatif : Ajoutez l'arôme de votre choix.

3. Laissez reposer la pâte à crêpe si possible une heure à température ambiante. Vous pouvez recouvrir votre saladier d'un linge.
4. Faites cuire les crêpes dans une poêle chaude (pas besoin de matière grasse, elle est déjà dans la pâte).
5. Versez une demi-louche de votre pâte à crêpe dans un mouvement de rotation pour répartir la pâte sur toute la surface. Faites cuire jusqu'à obtenir une coloration roux clair, et retournez votre crêpe.
Pour retourner vos crêpes, commencez par décoller les bords, puis quand vous voyez que la crêpe peut se décoller en entier, hop, faites la sauter un coup sec, ou sinon utilisez tout simplement une spatule.
6. Laissez cuire environ 1 minute sur la 2^e face.
7. Retirez la du feu et empilez la sur une assiette et couvrez pour que l'humidité et la chaleur soient gardées.