



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 15mn

CRÊPES

INGREDIENTS:

1 L de lait
150 g de sucre en poudre
3 g de sel
500 g de farine
8 œufs
80 g de beurre + 80 g d'huile
80 g de cointreau (facultatif)

METHODE :

Les crêpes sont depuis toujours un grand moment de convivialité, que ce soit à la « Chandeleur » avec un Louis d'Or dans la main pour faire sauter les crêpes, ou bien simplement en famille le dimanche après-midi par une journée d'hiver près d'un feu de cheminée.....on y est déjà !

La pâte à crêpes est très simple à réaliser, et c'est un véritable plaisir pour les enfants.

Commencez par mélanger les œufs, le sucre et le sel ensemble à l'aide d'un fouet.

Ajoutez la moitié du poids total de farine et la moitié du lait, puis remuez au fouet pour éviter les grumeaux. Continuez en versant le restant de farine et de lait, et fouettez énergiquement.

Faites fondre le beurre sur un feu doux, sans le laisser roussir, puis versez le dans la pâte à crêpes ainsi que l'huile.

Pour finir, ajoutez le cointreau et mélangez l'ensemble. Cette étape est facultative, mais le cointreau peut aussi bien être remplacé par du rhum ou quelques gouttes de vanille.

Laisser la pâte à crêpes reposer pendant deux ou trois heures au réfrigérateur.

Maintenant faites chauffer la poêle et place aux experts pour faire sauter les crêpes !