

Crêpes

Ingrédients :

- 6 œufs entiers
- 1 pincée de sel
- 375 g de farine tamisée
- 75 cl de lait
- 75 g de beurre
- 2 cuillères à soupe de sucre *(variante)
- 1 sachet de sucre vanille *(variante)

Recette :

- Battre les œufs entiers dans une terrine avec la pincée de sel avec un batteur électrique.
- Ajouter la farine et le lait en alternant afin d'obtenir une pâte lisse.
- Faire fondre le beurre et l'incorporer à la pâte en la battant énergiquement avec un fouet.

Cuisson :

Dans une crêpière à feu moyen environ deux minutes par côté.

Astuce :

Pour la cuisson, passer sur la crêpière un papier absorbant imbibé d'huile pour que les crêpes n'attachent pas.

Variante :

Les crêpes peuvent aussi être sucrées pour les manger en dessert. Dans ce cas incorporer le sucre aux œufs puis continuer la recette indiquée.