

CHANDELEUR

PÂTE À CRÊPES

Ingredients (Pour 4 personnes)

- 450 ml de lait
- 250 g de farine
- 50 g de sucre
- 1 pincé de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 4 oeufs
- 2 c. à s. d'huile
- 2 c. à s. de rhum
- Huile pour la cuisson

Preparation:

Verser le lait dans une casserole et faire tiédir.

Dans une terrine, mélanger la farine, le sucre, le sel et le sucre vanillé et former un puits. Y verser les oeufs, l'huile et un petit peu de lait. Bien mélanger et rajouter le lait au fur et à mesure jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse. Ajouter le rhum et mélanger à nouveau.

Pour la cuisson des crêpes

Faire chauffer une poêle antiadhésive, y déposer quelques gouttes d'huile, une petite louche de pâte et cuire les crêpes à feu doux de chaque côté. Procéder ainsi jusqu'à épuisement de la préparation de base.

L'astuce du chef

Pour un peu d'originalité, ne pas hésiter à varier les plaisirs en utilisant différents types de farines (sarrasin, froment, épeautre) ou en ajoutant différents arômes à la recette de base. Fleur d'oranger, vanille ou zestes de citron apporteront un petit plus à votre recette.

