

Crêpes



Pour une vingtaine de crêpes :

- 500 g de farine
- 80 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel
- 4 œufs
- 1 L de lait entier
- 50 g de beurre
- 1 bouchon de rhum

Etape 1 : La pâte à crêpes

- 1- Dans un saladier mélanger la farine, le sucre, la vanille et le sel.
- 2- Ajouter un à un les œufs, la pâte doit être granuleuse. Mélanger à l'aide d'une spatule en bois.
- 3- Ajouter petit à petit le lait, mélanger d'abord avec la spatule. Puis lorsque la pâte devient liquide mélanger à l'aide d'un fouet, afin d'éviter les grumeaux.
- 4- Dans une casserole faire fondre le beurre et attendre qu'il devienne noisette.
- 5- Une fois le beurre fondu l'ajouter, en le passant dans un chinois, dans la pâte.
- 6- Ajouter un bouchon de rhum et mélanger de nouveau.
- 7- Laisser reposer 1h la pâte.

Etape 2 : La cuisson

- 1- Préparer une poêle à crêpes et du beurre.
- 2- A l'aide d'une louche mettre de la pâte dans une poêle chaude avec du beurre.
- 3- Laisser cuire 4-5 minutes sur la première face, retourner la crêpe et laisse cuire 1-2 minutes de l'autre côté.
- 4- Afin de garder chaude les crêpes les mettre entre deux assiettes.

Etape 3 : La dégustation

Il existe de nombreuses dégustations possibles, je vous partage celle que je préfère !

- 1- Dans une poêle mettre du beurre et du sucre, laisser fondre puis déposer une crêpe déjà cuite dessus.
- 2- Laisser chauffer quelques secondes. Mettre du sucre sur la crêpe ainsi que du beurre. Laisser fondre.
- 3- Retourner la crêpe et laisse chauffer encore quelques secondes.
- 4- A déguster encore chaud !
(Ce n'est pas la dégustation la moins calorique mais c'est délicieux !)

