

Crêpes

Composition
pour 6 personnes

340 g de farine
1 pincée de sel
4 oeufs
0,70 l de lait
7 c. à soupe de sucre en poudre
1 sachet de sucre vanillé
4 c. à soupe d'huile
3 c. à soupe de rhum brun
huile pour la cuisson

Ustensiles : 1 balance, 1 saladier, 1 fouet, 1 verre gradué, 1 cuillère à soupe ; pour la cuisson : 1 cuillère en bois, 1 poêle, 1 louche, 1 tasse, essuie-tout

Mettre la farine avec une pincée de sel dans un saladier.
Faire un puits et y casser les oeufs.
Fouetter les oeufs avec la farine (énergiquement pour éviter la formation de grumeaux).

Incorporer, petit à petit, la moitié du lait en fouettant.

Ajouter le sucre, le sucre vanillé, l'huile et enfin le rhum, en mélangeant entre chaque ingrédient.

Incorporer le reste de lait pour obtenir l'épaisseur de pâte souhaitée (dans la composition la quantité de lait est indicative, il est possible de mettre un peu plus de lait pour une pâte plus liquide mais ATTENTION, une pâte trop liquide est difficile à cuire).

Laisser reposer la pâte au moins 1 heure au réfrigérateur.

Pour la cuisson : faire chauffer de l'huile dans une poêle, enlever le surplus à l'aide d'un morceau d'essuie-tout, déposer une louche de pâte dans le fond de la poêle et l'étaler, retourner la crêpe quand le premier côté est cuit selon votre goût. Entre chaque crêpe, penser à regraisser la poêle.

Déguster vos crêpes indifféremment natures, avec du sucre en poudre, de la vergeoise brune, de la confiture, de la pâte à tartiner, du miel, du beurre, de la chantilly... De toutes les façons, c'est un régal pour les petits et les grands.