

CREPES TOUT SIMPLEMENT

Ingrédients :

250 g de farine de blé

3 œufs

2 cuillères à soupe de sucre en poudre

1 pincée de sel

1 cuillère à soupe d'huile de tournesol

500 g de lait entier de préférence.

Avec le thermomix

Très simplement mettre l'ensemble des ingrédients et mixer 20 secondes environ /vitesse 3, renouveler si la pâte n'est pas lisse.

Mettre au moins 1 h au frais, avant de cuire les crêpes.

Sans le thermomix:

1 Préparer la pâte à crêpes. Dans un récipient, versez la farine, y creuser un puits. Cassez les œufs dans le puits. Ajoutez le sucre le sel et l'huile, puis mélangez délicatement à l'aide d'un fouet. Incorporez alors le lait petit à petit.

2 - Mettre la pâte au repos pour 1 h au frais.

Huilez une crêpière chaude, puis versez une louche de pâte et étalez là uniformément. Laissez la crêpe cuire pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ce que les bords se décollent.

Retournez la crêpe à l'aide d'une spatule plate, ou faites la sauter (attention à votre tête), et laissez l'autre côté dorer.

Réserver la crêpe, recouverte de papier d'aluminium, dans le four chauffé à 100°.

(th3-4)

Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Déguster avec du sucre, du Nutella (aie aie aie), de la confiture maison.

Un seul mot : Gourmandise et plaisir avec vos enfants, et votre famille.