



dimanche 31 janvier 2016

Recette de Crêpes

- Atelier Parent-Enfant -

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 250 g de farine
- 4 œufs
- 1/2 l de lait
- 1 pincée de sel
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 50 g de beurre fondu

Préparation Crêpes

1 Mettre la farine dans un saladier avec le sel et le sucre.

Faire un puits au milieu et y **verser** les œufs légèrement battus à la fourchette.

Commencer à incorporer doucement la farine avec une cuillère en bois.

Quand le mélange devient épais, ajouter le lait froid petit à petit, on peut utiliser un **fouet** mais toujours doucement pour éviter les grumeaux.

2 Quand tout le lait est mélangé, la pâte doit être assez fluide, si elle vous paraît trop épaisse, rajouter un peu de lait. Ajouter ensuite le beurre fondu, **mélanger** bien.

Pour finir :

Cuire les crêpes dans une poêle chaude (pas besoin de matière grasse, elle est déjà dans la pâte). Verser une petite louche de pâte dans la poêle, faire un mouvement de rotation pour répartir la pâte sur toute la surface, poser sur le feu et quand le tour de la crêpe se colore en roux clair, il est temps de la **retourner**. Laisser cuire environ une minute de ce côté et la crêpe est prête. Répéter jusqu'à épuisement de la pâte.

Saupoudrez de sucre, **étaler** de la confiture... et bon appétit !!