



<http://cuisine.acidulee.com>

Catégorie : Dessert

Crêpes sucrées

Ingrédients pour 15 crêpes environ

- 375 gr de farine de blé type 45
- 4 œufs
- 1/2 l de lait
- 1/4 l d'eau
- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe d'huile + 5 cl d'huile pour la cuisson
- 1 pomme de terre (facultatif)

Temps de préparation

- 5 à 10 minutes

Coût

- Une recette économique

Durée cuisson

Très rapide (environ 2-3 minutes par crêpe)

Préparation

- Rassembler tous vos ingrédients.
- Verser la farine dans une jatte, faire une fontaine, et y casser les 4 œufs.
- Fouetter la farine et les œufs.
- Ajouter progressivement l'eau et le lait en fouettant vigoureusement la pâte de façon à ne pas faire de grumeaux. La pâte à crêpe doit devenir extrêmement lisse.
- Ajouter une pincée de sel, le sucre, et la fleur d'oranger tout en continuant à mélanger.
- Ajouter une cuillère à soupe d'huile. Enfin, vérifier la consistance de la pâte et ajouter éventuellement encore un peu d'eau pour faire des crêpes plus fines, plus légères, et plus croustillantes. La pâte à crêpes est prête, vous pouvez l'utiliser tout de suite, sans avoir à la faire reposer. Mais vous pouvez aussi la préparer à l'avance : il faudra alors la recouvrir d'un film plastique, et la réserver au réfrigérateur.
- Verser une louche de pâte à crêpe dans une crêpière ou une poêle à crêpe préalablement légèrement huilée. Une fois la crêpe cuite sur un côté, la retourner, puis passer à la deuxième crêpe !

Acidulée vous souhaite bon appétit !