

PÂTE À CRÊPE, NOTRE RECETTE FACILE DE CRÊPES



PRÉPARATION	CUISSON	TOTAL	RENDEMENT
30 min.	30 min.	1h00	6 portions

Ingrédients:

- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- 50 grammes de beurre ou margarine
- Du beurre supplémentaire pour la casserole
- 125 grammes de farine de blé
- 1/3 litre de lait entier

Instructions:

- Pour commencer, versez le lait, le sucre, le sel et le beurre dans un robot de cuisine, ou dans un récipient, si vous voulez les mélanger de manière manuelle ou avec un batteur électrique.
- Si vous souhaitez que le beurre soit plus crémeux au moment de préparer ce mélange, vous pouvez le sortir à l'avance du réfrigérateur et le laisser à température ambiante.
- Il y a des personnes qui préfèrent le faire fondre dans une casserole à feu doux (et en faisant attention à ce qu'il ne brûle pas) ou à l'aide d'un micro-ondes (30 secondes devraient suffire).
- Vous pouvez également couper le beurre en petits morceaux pour qu'il se mélange plus facilement avec les autres ingrédients (voici ce que je fais la plupart du temps).
- Une fois obtenu un mélange homogène, ajoutez les œufs et la farine.
- Remuez le tout jusqu'à intégrer complètement ces deux ingrédients.
- Assurez-vous qu'il ne reste pas de grumeaux de farine dans le mélange.
- Si tel est le cas, vous devez les dissoudre et les mélanger avec le reste.
- En principe, il faut laisser reposer votre pâte à crêpe. Cela permet la perte d'air. Donc, la pâte devient plus compacte, avec une meilleure texture. A mon avis, le temps de repos idéal est d'une heure.
- Dans la liste d'ingrédients, un peu de beurre supplémentaire pour la casserole a été prévu. Alors, faites chauffer une poêle à feu moyen et ajoutez une bonne cuillère de ce beurre. Laissez-le fondre un peu et ensuite, utilisez-le pour graisser la surface de la poêle, afin d'empêcher que la pâte à crêpe ne reste collée pendant la cuisson des crêpes.
Puis, prenez un peu de pâte à crêpes avec une louche.
- Versez-la au centre de la poêle et assurez-vous de sa bonne distribution sur toute la surface du fond, de manière uniforme.
Il faudra retourner votre crêpe au moment où vous apercevrez une bonne quantité de trous sur la surface visible.
- Normalement, il faut un peu plus de 2 minutes pour arriver à ce point.
Une fois la crêpe tournée, attendez qu'elle soit complètement cuite et retirez-la de la poêle, pour la remplacer par plus de pâte à crêpe.
Enfin, il reste à répéter le processus jusqu'à l'épuisement de votre pâte à crêpes.

Notes

BON APPÉTIT !

Cette recette a été imprimée depuis le **Circulaire-en-ligne.ca**

<https://www.circulaire-en-ligne.ca/recette/pate-a-crepe-notre-recette-facile-de-crepes>

Source: Mangez plus - Pâte à Crêpe, Notre Recette Facile de Crêpes

Cette recette est classée dans: Déjeuner. Ingrédients en valeur dans cette recette:Beurre-Tartinade , Farine , Oeuf , Produits Laitiers .