



Pâte à crêpes simple et rapide

À la fête de la Chandeleur ou au Mardi Gras en France, la tradition veut que l'on fasse des crêpes. En Bretagne, les crêpes font parties de la culture locale et se consomment très souvent sucrées avec de la farine de froment ou salées avec de la farine de blé noir. Seulement voilà, pas de bonnes crêpes sans une bonne pâte à crêpes simple et rapide à faire ! La recette de crêpe fera plaisir à tous les gourmands et les bouches sucrées :

PRÉPARATION :



Préparation
15 min

Cuisson
20 min

Repos
1 h

INGRÉDIENTS:

4 PERS.

1/2 l de lait

3 oeufs

250 g de farine

2 c. à soupe d'huile

1 pincée de sel

1 ou 2 c. à soupe d'eau

1.

Mettez la farine dans un grand saladier ou cul de poule. Faites un puits, et cassez-y les oeufs entiers.

2.

Ajoutez l'huile, le sel et un peu de lait. Travaillez énergiquement la pâte avec une cuillère (en bois, de préférence), pour la rendre légère.

3.

Mouillez progressivement avec le lait, jusqu'à ce que la pâte devienne homogène.

4.

Vous pouvez alors ajouter de l'extrait de fleur d'oranger, un peu de jus de citron, de la vanille, etc.

5.

Ajoutez ensuite 1 à 2 c. à soupe d'eau.

6.

Laissez reposer la pâte à crêpes simple et rapide à faire pendant 1 heure au moins, recouverte d'une serviette ou d'un chiffon propre.

7.

Versez une louche de pâte dans la poêle, et laissez cuire 3 min chaque crêpe.