

CREPES DE LA CHANDELEUR



Liste des ingrédients :

- 250 g de farine tamisée ou fluide,
- 4 œufs,
- 450 ml de lait légèrement tiède,
- 2 c. à soupe de rhum ambré ou de fleur d'oranger, ou 1/2 verre de bière blonde,
- 1 c. à soupe d'extrait de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé,
- 2 c. à soupe de sucre,
- 1 pincée de sel,
- 50 g de beurre fondu.

Etapes de la recette :

1. Faites fondre le beurre au micro-ondes et faites légèrement chauffer le lait qui doit être à peine tiède.
2. Mélangez la farine tamisée, le sucre, le sel dans un grand bol. Vous pouvez remplacer 50 g de farine par la fécule de maïs pour plus de légèreté.
3. Ajoutez les œufs, le beurre fondu, puis progressivement le lait, en battant avec un fouet pour éviter la formation des grumeaux.
4. Ajoutez la bière ou le rhum, ou encore l'eau de fleur d'oranger, la vanille et laissez reposer 30 minutes avant d'attaquer la cuisson.
5. Faites chauffer une noix de beurre dans la poêle et disposez une louche de pâte.
6. Faites cuire vos crêpes de chaque côté, afin qu'elles soient bien dorées.

Au fur et à mesure, réservez dans une assiette en couvrant avec une feuille de papier aluminium pour les garder chaudes et moelleuses.