

Pâte à Crêpes



Pour environ 22 crêpes (crêpière de 26 cm de diamètre)

Préparation : 15 minutes pour une préparation manuelle ou 5 minutes avec un blender ou robot

Repos : Minimum 1 heure

Cuisson : Moins de 2 minutes par crêpe

- 750 cl de lait
- 5 œufs (gros calibre)
- 500 g de farine
- 1 pincée de sel
- 50 g de beurre fondu refroidi
- 25 cl d'eau
- 1 c à soupe ou un bouchon de rhum (facultatif) pour une version sucrée

Pour une préparation au thermomix ou au blender : Placez les ingrédients dans l'ordre annoncé sauf l'eau et le rhum. Il est important de mettre le lait en premier pour éviter d'avoir une partie de pâte mal mélangée au fond du bol. Mixez **20 secondes/vitesse 6**. Ajoutez l'eau et le rhum et mélangez **10 secondes/vitesse 6**.

Pour une préparation de la pâte sans robot : Tamisez la farine. Ajoutez le sel. Faites un puits au centre de la farine et ajoutez le premier œuf. Commencez à mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Une fois le premier œuf incorporé, ajoutez le deuxième œuf et mélangez toujours au centre sans chercher à incorporer toute la farine. *La farine va descendre progressivement des bords*. Répétez l'opération jusqu'au dernier œuf. Il restera un peu de farine sur les bords, c'est normal !

Ajoutez progressivement le lait en mélangeant toujours au centre, la farine va finir par s'incorporer. Remplacez la cuillère en bois par le fouet une fois que la pâte est plus facile à mélanger. Ajoutez le beurre fondu refroidi. Parfumez avec le rhum ou le parfum choisi pour une version sucrée.

Dans les 2 cas : Réservez la pâte dans un récipient fermé. *Pour ma part, j'utilise des bouteilles en verre qui sont plus faciles à stocker au réfrigérateur quand je prépare beaucoup de pâte.*

Laissez reposer la pâte pendant minimum 1 heure mais l'idéal étant une nuit ou une 1/2 journée au réfrigérateur. La pâte se conserve très bien pendant 48 h.

Cuisson : Faites chauffer une crêpière sur feu vif. Il faut que la poêle soit très chaude, c'est le secret pour réussir la cuisson des crêpes. Huilez la crêpière uniquement pour la première crêpe. La pâte contenant de la matière grasse, pas besoin d'en rajouter.

Versez une louche de pâte dans la crêpière et faites cuire moins d'une minute de chaque côté.

Astuce : Pour éviter un bord croustillant en refroidissant, placez un plat sur une casserole d'eau bouillante où vous déposerez vos crêpes au fur et à mesure que vous les ferez cuire. Je ne l'ai pas fait pour les 4 crêpes présentes sur les photos mais je vous le conseille vivement, vous obtiendrez des crêpes moelleuses uniformément.