

Recette des crêpes

Ingrédients :

150g de farine- 50g fécule
1 pincée de sel- ½ sachet levure
15cl d'eau – 15cl de lait
3 càs d'huile- 4œufs
2 sachets sucre vanillé
2 càs de sucre en poudre
Parfum= 1 bouchon de rhum ou
de jus de fruits

Dans une terrine mélanger :

- farine, fécule, sucres, sel, levure, huile et œufs ;
- ajouter peu à peu le lait et l'eau pour obtenir un mélange lisse (+ le parfum)

Préparer un plat à gâteau : verser un peu de sucre

Cuisson : faire chauffer une poêle bien graissée

- Verser une petite couche de pâte ; faire cuire des 2 côtés en retournant la crêpe avec une spatule (ou en la faisant sauter)..

- Déposer sur le plat à gâteau chaque crêpe et la sucrer

- Servir, chaud tiède, accompagné de confitures, gélées et nutella

Pour ma part je les préfère naturelles, tièdes accompagnées d'un thé

Pour un petit 4h on peut diviser les proportions.

USTENSILES:

Poêle électrique (on retourne la poêle dans la pâte à crêpe)

Poêle classique: la choisir adaptée au type de feu de la table de cuisson

Crêpière électrique: grâce à la chauffe constante de l'appareil et au diamètre du plateau, on s'improvise " crêpier" . Choisir la marque Lagrange

[http://www.meilleurduchef.com/cgi/mdc/l/fr/boutique/produits/lag-crepiere_maxi.html]

Four à raclette avec 6 logements pour mini crêpes: idéal pour une crêpe-partie avec les enfants (sous surveillance)

- Spatule et répartiteur en bois