



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Crêpes au froment .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients de base pour 12 crêpes de 20 cm de ø:

- 115 g de sucre en poudre
- 2 gros œufs
- 2 x 250 ml de lait écrémé
- 250 g de farine de froment T55

Compléments :

- Arôme vanille
- Colorant alimentaire bleu
- Pâte à pistache maison
- Sucre saveur guimauve

- Dans un saladier fouetter le sucre, les œufs entiers
- Ajouter un peu de lait du 1^{er} récipient de 250 ml de lait
- Ajouter la farine, fouetter pour bien l'incorporer
- Ajouter petit à petit le reste du 1^{er} récipient de 250 ml de lait
- Continuer à travailler la pâte pour obtenir une pâte lisse et sans grumeaux
- Recouvrir d'un film alimentaire étirable et laisser reposer 2 heures au réfrigérateur
- Juste avant de préparer les crêpes ajouter le 2^{ème} récipient de 250 ml de lait, bien mélanger
- Diviser la pâte en d'autant de combinaison, rajouter la pâte à pistache, les arômes, colorants ...
- Dans une poêle constamment légèrement huilée, couler un peu de pâte
- Former une crêpe ronde, pas trop épaisse, la retourner délicatement puis réserver
- Compter environ 2 minutes (1 minute par recto / verso) par crêpe

Conseil : Pour une meilleure imprégnation des arômes les mettre dans la pâte qui repose 2 h

Variantes : Confiture, marmelade, glace, coulis, sauce, sucrée, salée, gratinée ...



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs