



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

## . Pâte à crêpes .



© Manou / cuisine-plaisirs

*Ingrédients pour 25 crêpes [ env. 25 cm de diamètre ] :*

- 2 sachets de sucre vanillé
- 2 x 50 cl de lait  $\frac{1}{2}$  écrémé
- 250 g de sucre en poudre
- 4 gros œufs
- 500 g de farine T55

- Dans un cul de poule disposer le sucre et les œufs entiers. Fouetter
- De la première moitié prendre un peu de lait et l'ajouter à la préparation
- Ajouter la farine en pluie et ajouter le reste de la moitié du lait
- Continuer à travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et sans grumeaux
- Laisser reposer 2 heures, un torchon pour recouvrir le cul de poule
- Ajouter l'autre moitié de lait, rajouter le sucre vanillé, bien fouetter
- Faire chauffer le bilic (ou une poêle), l'huiler
- Prendre une louche de pâte à crêpe et l'étaler sur toute la surface
- La chauffer quelques secondes, puis la retourner pour traiter l'autre face

*Conseil : Les crêpes ne se conservent pas, éviter de les stocker dans de l'aluminium qui ne ferait que fermenter les crêpes, privilégier un torchon, ou mieux, les manger rapidement !*



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs