



# Crêpes Fines À Déjeuner

4 portions

150 g (1 tasse) de farine tout usage non blanchie

30 ml (2 c. à soupe) de sucre

1 pincée de sel

2 oeufs

375 ml (1 1/2 tasse) de lait

2,5 ml (1/2 c. à thé) d'extrait de vanille

15 ml (1 c. à soupe) de beurre non salé, fondu

Beurre ramolli, pour la cuisson

1

Dans un bol, mélanger la farine, le sucre et le sel.

2

Ajouter les oeufs, 125 ml (1/2 tasse) du lait et la vanille puis bien mélanger au fouet jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.

3

Ajouter le reste du lait graduellement en remuant.

4

Incorporer le beurre fondu.

5

Chauder une poêle antiadhésive d'environ 23 cm (9 po) de diamètre à feu moyen.

6

Lorsque la poêle est chaude, badigeonner de beurre avec un pinceau.

7

Pour chaque crêpe, verser environ 45 ml (3 c. à soupe) de pâte au centre de la poêle.

8

En faisant pivoter la poêle, tenter de répandre la pâte également pour recouvrir tout le fond.

9

Lorsque le rebord se décolle facilement et commence à doré, c'est le temps de retourner la crêpe à l'aide d'une spatule.

10

Poursuivre la cuisson 10 secondes puis retirer de la poêle.

**11**

Placer les crêpes cuites dans une assiette au fur et à mesure.

**12**

Couvrir de papier d'aluminium pour éviter qu'elles sèchent.

**13**

Garder au chaud.

**14**

Délicieux avec du sirop d'érable ou de la sauce aux bleuets.