

La_recette_des_crêpes

Bonjour à tous ce week-end, c'est la chambre d'oeuvre, une occasion de plus de faire des crepes, c'est toujours aussi bon et très simple à faire, c'est un basique à avoir dans son carnet de recette. Pour une dizaine de crepes, y est vous le faut, du lait, des oeufs, de la farine, du beurre, du sucre et du sel. Je vais commencer par mélanger la farine, le sucre et le sel. Je fais un puits au milieu et j'y ajoute les oeufs. Je vais mélanger progressivement au milieu, en prenant un petit à petit la farine pour essayer d'avoir le moins de grumeau possible. Lorsque ça devient un peu compliqué de mélanger, à ce moment-là vous ajoutez le lait encore une fois, petit à petit, la préparation va se détendre. Vous ajoutez ensuite le beurre fondu qui n'est pas trop chaud. Vous mélangez bien. Et à ce moment-là, vous pouvez passer un coup de mixeur plumbu jam pour enlever tous les grumeau si jamais il y en a. Vous pouvez garder votre pâte au frais ou alors l'utiliser tout de suite. Utilisez une poêle à crepe ou une crêpe. Pour ma part, je vais huiler la plaque entre chaque crêpe. Et ensuite vous déposez de la pâte et vous l'étalez sur la crêpe. En fonction de l'épaisseur, décrape que vous préférez. Quand j'ai travaillé un été en crêpe, on faisait une crêpe qui était super bonne, couille de framboile, chantillé maison, testé. Vous la retournez, vous la laissez cuire plus ou moins une demi.