# Recette de crêpes françaises

Cette recette de **crêpes** permet de réaliser une douzaine de crêpes légères et souples à savourer au petit déjeuner, à la chandeleur ou lors d’un goûter. Les crêpes se différencient des pancakes et des gaufres par leur pâte très fluide et l’absence de levure chimique. Ici, la saveur provient d’un léger parfum de vanille et d’une touche de fleur d’oranger ou de cognac.

## Ingrédients (pour 6 personnes)

* 250 g de farine
* 4 œufs
* ½ litre de lait
* 1 pincée de sel
* 2 sachets de sucre vanillé
* 1 cuillère à soupe de sucre en poudre
* 1 cuillère à soupe d’eau de fleur d’oranger ou de cognac
* 50 g de beurre fondu (facultatif)

Les quantités et ingrédients de base sont inspirés de la recette traditionnelle des Tables & Auberges【57439270420656†L117-L126】, complétés par l’astuce du beurre fondu et de la méthode décrite dans le Journal des Femmes【436687808290014†L155-L170】.

## Préparation

1. Tamisez la farine dans un grand saladier, ajoutez le sel, le sucre en poudre et les sachets de sucre vanillé. Faites un puits au centre et cassez‑y les œufs【436687808290014†L155-L170】.
2. Mélangez doucement en incorporant les œufs à la farine jusqu’à obtenir une pâte épaisse【436687808290014†L155-L170】.
3. Versez progressivement le lait tout en fouettant afin d’éviter la formation de grumeaux. Continuez jusqu’à obtenir une pâte bien fluide【57439270420656†L127-L134】【436687808290014†L155-L170】. Ajoutez le beurre fondu refroidi et mélangez.
4. Parfumez la pâte avec l’eau de fleur d’oranger ou le cognac【57439270420656†L123-L126】.
5. Laissez reposer la pâte pendant au moins 30 minutes pour que la farine s’hydrate complètement (facultatif mais recommandé).

## Cuisson

1. Faites chauffer une poêle à crêpes anti‑adhésive à feu moyen. Si nécessaire, graissez‑la légèrement avec un peu de beurre ou d’huile.
2. Versez une petite louche de pâte et inclinez la poêle pour répartir uniformément. Laissez cuire 2 à 3 minutes jusqu’à ce que le bord de la crêpe se colore en roux clair【57439270420656†L139-L142】【436687808290014†L166-L170】.
3. Retournez la crêpe à l’aide d’une spatule et faites‑la cuire 1 à 2 minutes sur l’autre face【57439270420656†L139-L143】.
4. Déposez la crêpe cuite sur une assiette et répétez l’opération jusqu’à épuisement de la pâte【436687808290014†L170-L174】.

## Astuces et variantes

* Pour des crêpes plus parfumées, remplacez le cognac par du rhum, de la fleur d’oranger ou ajoutez des zestes d’agrume.
* La pâte peut être utilisée immédiatement, mais un temps de repos améliore la texture.
* Servez les crêpes chaudes, nature ou accompagnées de sucre, de confiture, de pâte à tartiner ou d’une garniture salée.