



---

## La pâte à crêpes

---



*Un grand classique d'hier et d'aujourd'hui !!*

*En version sucrée ou salée , toujours un délice quel que soit l'occasion !*

*Ingrédients : donne +/- 8 crêpes de 28 cm de diamètre*

| <u>Sucré</u>                 | <u>Salé</u>                |
|------------------------------|----------------------------|
| 250 gr de farine             | 250 gr de farine           |
| 4 œufs                       | 4 œufs                     |
| ½ l de lait                  | ½ l de lait                |
| 3 c à soupe d'huile neutre   | 1 pincée de sel            |
| 1 c à soupe de sucre semoule | 3 c à soupe d'huile neutre |
| 20 gr de sucre vanillé       |                            |

### Préparation :

*Préparer tous les ingrédients.*

*Mélanger la farine les œufs et le sel ou le sucre suivant le choix sucré ou salé avec une spatule en bois ( ceci peu se faire au robot avec la palette)*

*Ajouter l'huile , puis verser progressivement le lait.*

*Battre ensuite au fouet pour obtenir un mélange ultra fluide . ( pas de panique si vous avez des grumeaux , passer votre préparation au tamis .*

*Après repos ou pas , passer à la cuisson .*

*Le temps de cuisson d'une crêpe varie suivant le type de d'appareil , poêle , crêpière électrique unique , ou crêpière à mini crêpe.*

### Conseils-Infos :

*Préparer de préférence la pate 1 h à l'avance. Mais vous pouvez l'utiliser directement si vous êtes pressé .*

*Vous aurez l'impression de prime abord que le contour de la crêpe , voir la crêpe entière durcissent quand vous la posez sur la pile des autres crêpes , rassurez-vous, ce n'est qu'un effet passager extrêmement court.*

*Je conseille toujours de couvrir la pile de crêpes , une fois cuite , surtout si c'est pour un service ultérieur.*