



Crêpes de Mamie



Ingrédients :

250 ml de farine
15 ml de sucre
3 œufs
400 ml de lait (ou lait de soya)
60 ml de beurre fondu

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 20 minutes

Portions : 16 crêpes

Préparation

1. Dans un bol, mélanger la farine et le sucre.
2. Dans un autre bol, battre les œufs avec le lait et le beurre fondu.
3. À l'aide d'un fouet, mélanger les œufs aux ingrédients secs. Couvrir et laisser reposer au réfrigérateur 20 minutes.
4. Au moment de la cuisson, chauffer une poêle moyenne. Y ajouter une noisette de beurre avant d'y verser le mélange de la première crêpe.
5. Pour chaque crêpe, verser 60 ml (1/4 de tasse) du mélange à crêpe dans la poêle chaude. Laisser cuire 30 à 60 secondes avant de la retourner et cuire l'autre côté.
6. Retirer et empiler les crêpes cuites dans une assiette.

Conseils

- Pour faciliter les prochaines manipulations, vous pouvez séparer les crêpes dans l'assiette avec un petit morceau de papier parchemin. Cela évitera qu'elles ne collent les unes contre les autres si vous les congelez.

Bon Appétit !