

Crêpes fines à déjeuner

Source de la recette :

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/5864-crepes-fines-a-dejeuner>



Recettes des
ateliers-bouffes
de la
Maison des jeunes
L'Envol
de Sainte-Foy

Portions : 14 crêpes, environ

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 25 minutes

Ingrédients

- ✓ 250 ml (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 ½ 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

Préparation

Dans un bol, mélange la farine, le sucre et le sel. Ajoute les oeufs, 125 ml (½ tasses) de lait et la vanille puis mélange bien à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène. Ajoute le reste du lait graduellement en remuant. Incorpore le beurre fondu.

Fais chauffer une poêle antiadhésive d'environ 23 cm (9 po) de diamètre à feu moyen. Lorsque ta poêle est chaude, badigeonne-la de beurre avec un pinceau.

Pour chaque crêpe, verse environ 45 ml (3 c. à soupe) de pâte au centre de la poêle. En faisant pivoter ta poêle, tente de répandre la pâte également pour recouvrir tout le fond. Lorsque le rebord se décolle facilement et commence à dorer, c'est le temps de retourner la crêpe à l'aide d'une spatule. Poursuis la cuisson environ 10 secondes puis retire-la de la poêle.

Place les crêpes cuites dans une assiette au fur et à mesure. Couvre les de papier d'aluminium pour éviter qu'elles sèchent et garde-les au chaud. Délicieux avec du sirop d'érable ou de la sauce aux bleuets.