CRêPES

Cette tarte simple à assembler présente de tendres asperges cuites sous une couverture de vinaigrette César végétalienne sur une croûte de pâte feuilletée croustillante. La recette donne environ deux fois plus de vinaigrette que nécessaire pour la tarte, mais vous pouvez l'utiliser sur toutes sortes de salades, de légumes rôtis et autres. Servez la tarte avec une salade et/ou une soupe pour un repas complet. Pour un apéritif de fête, coupez-la en 12 morceaux. Vous vous demandez comment préparer des crêpes parfaites ? Cette recette simple permet de réaliser des variantes sucrées et salées, ce qui en fait une recette de référence dans votre cuisine.

Infos

- **Temps de préparation**: 35 mins
- **Temps de cuisson**: 60 mins
- **Portions**: Portions

Ingredients

- 4 gros œufs
- 1 1/4 tasse de lait
- 1 1/2 cuillère à café de sucre
- Pincée de sel
- 1 tasse de farine tout usage
- 1 cuillère à soupe de beurre non salé fondu, plus pour la cuisson

---

Préparation

Etape 1
Casser les œufs dans un bol moyen et ajouter 1/2 tasse de lait, le sucre et le sel en fouettant jusqu'à ce qu'ils soient combinés. Incorporer la farine en fouettant jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Incorporer à la pâte l'autre tasse de lait et 1 cuillère à soupe de beurre fondu en fouettant. Laisser reposer la pâte à température ambiante pendant 1 heure.

Etape 2
Faire chauffer une crêpière de 7 pouces à feu moyen et la badigeonner de beurre fondu. Verser 3 cuillères à soupe de pâte à crêpes dans la poêle et tourner immédiatement la poêle pour en recouvrir le fond uniformément. Cuire la crêpe jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée sur le fond, environ 30 secondes. Retourner la crêpe et la faire cuire jusqu'à ce que des points bruns apparaissent sur le deuxième côté, environ 10 secondes de plus. Transférer chaque crêpe sur une grande assiette au fur et à mesure de sa cuisson. Continuer à faire des crêpes avec le reste de la pâte, en ajoutant du beurre fondu si nécessaire, pour obtenir 16 à 18 crêpes.