CRêPES



Les crêpes sont un incontournable de la cuisine française, appréciées pour leur texture fine et souple ainsi que leur goût délicatement gourmand. Réalisées avec une pâte simple à base de farine, d’œufs et de lait, elles cuisent rapidement à la poêle jusqu’à obtenir une belle coloration dorée. Polyvalentes et conviviales, les crêpes se dégustent aussi bien sucrées — avec du sucre, du chocolat, des fruits ou de la confiture — que salées, garnies de fromage, de jambon ou de légumes. Simples et rapides, elles s’adaptent à toutes les occasions et plaisent à tous les âges.

Infos

- **Temps de préparation**: 15 mins
- **Temps de cuisson**: 15 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.