# CRêPES SUCRéES

Simples, gourmandes et indémodables, elles évoquent à chaque bouchée les souvenirs d'enfance ?, les goûters du dimanche après-midi ? et les soirées crêpes improvisées entre amis ?. Fines, moelleuses et légèrement dorées, ces crêpes se prêtent à toutes les envies

---

## Infos

- **Temps de préparation**: 15 mins
- **Temps de cuisson**: 25 mins
- **Portions**: 3

---

## Ingredients

- 2 gros œufs
- 1 1/4 tasse(s) de lait entier
- 4 cuillères à soupe de beurre non salé, fondu, plus pour graisser la poêle
- 2/3 tasse(s) de farine tout usage
- 3 cuillères à soupe de sucre glace, plus pour saupoudrer
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille pure
- 1/2 cuillère à café de sel
- confiture d'airelles rouges, pour servir
- baies fraîches, pour servir

---

# Préparation

**Etape 1**
Mesurer et préparer tous les ingrédients.

**Etape 2**
Dans le récipient d'un mixeur, ajouter les œufs, le lait, le beurre, la farine, le sucre glace, l'extrait de vanille et le sel.

**Etape 3**
Mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et mousseuse, en raclant les parois du bocal à mi-course, soit environ 20 à 30 secondes. Laisser reposer la pâte pendant 10 minutes.

**Etape 4**
Graisser une grande poêle antiadhésive avec du beurre et verser ? tasse de pâte dans la poêle. Tourner immédiatement la poêle pour créer un cercle uniforme de pâte. Cuire jusqu'à ce que les crêpes soient légèrement dorées, environ 1-1½ minute.

**Etape 5**
Retourner les crêpes à l'aide d'une spatule et cuire jusqu'à ce que le dessous soit légèrement doré, environ 30 secondes.

**Etape 6**
Transférer la crêpe dans une assiette. Graisser à nouveau la poêle et répéter l'opération avec le reste de la pâte.

**Etape 7**
A déguster roulé, accompagné de confiture d'airelles, de baies fraîches et saupoudré de sucre en poudre.