

Les crêpes

Pour 6 personnes gourmandes :

380 g de farine tamisée

2 pincées de Sel

70 g de sucre en poudre

6 œufs entiers

90 g de beurre fondu

1 l de lait

3 c de grand-marnier ou de rhum

Préparation

Préparation : 15 min

Dans un saladier, mélanger la farine, le sel et le sucre.

Faire une fontaine.

Ajouter les œufs et commencer à les incorporer à la farine avec une cuillère en bois, ajouter le beurre fondu (tiédi) peu à peu et bien mélanger.

Incorporer le lait (par petites quantités au début pour éviter les grumeaux), ajouter le parfum.

Faire cuire les crêpes dans une poêle chaude huilée.

Cette recette ne nécessite pas de reposer. Contrairement à la plupart des recettes, le fait d'incorporer le beurre fondu au début, avant le lait, évite qu'il ne se fige et surnage sur la pâte. Ces crêpes fines ne se font pas sauter (comme le propose la tradition), elles se retournent des 2 mains ou avec une spatule comme le font les professionnels. La poêle doit être graissée pour chaque crêpe avec un coton imbibé de beurre. Cette recette est certes riche en calories mais le goût des crêpes est incomparable. Ces crêpes se conservent très bien roulées dans du papier aluminium pour être ensuite réchauffées au four à 150°C pendant 15 à 20 min, l'idéal étant quand même de les consommer sans attendre.

Bonne dégustation :) !