

LA CHANDELEUR

PÂTE À CRÊPES



INGRÉDIENTS

(POUR 15 CRÊPES ENVIRON)

- 300 g de farine
- 3 œufs entiers
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe d'huile de colza
- Environ 4 dl de lait (ajouter jusqu'à bonne consistance de la pâte)
- En option : un petit verre à liqueur de rhum ou 1/2 verre de bière (à déduire du lait)

PRÉPARATION

Mettre la farine dans une terrine et former un puits. Ajouter les œufs entiers, le sucre et l'huile

Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant le lait au fur et à mesure et laisser reposer le mélange une heure au frigo.

Faire chauffer une poêle antiadhésive, y déposer quelques gouttes d'huile et cuire les crêpes à feu doux de chaque côté.

VARIER LES PLAISIRS

Pour un peu d'originalité, n'hésiter pas à varier les plaisirs en utilisant différents types de farines (sarrasin, froment, épeautre) ou en ajoutant différents arômes à la recette de base : fleur d'oranger, vanille ou zestes de citron apporteront un petit plus à votre recette.



Retrouvez toutes nos recettes sur:
www.eldora.ch/recettes