

CHANDELEUR

PÂTE À CRÊPES

Ingredients (pour 15 crêpes environ)

- 300 g de farine
- 3 oeufs 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)

Preparation:

Mettre la farine dans une terrine et former un puits. Ajouter les oeufs 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.

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.

