



La recette des randonneuses de l'Amicale

Les crêpes sucrées



Difficulté :



Nombre de crêpes : 12 et plus

Ingrédients : Réunissez

- 250 gr de farine
- 4 œufs
- 1 demi-litre de lait
- 5 cl de rhum ou autres parfums ou 1 jus de clémentine
- 1 pincée de sel
- 50 gr de beurre fondu (ou huile) et huile pour la crêpière
- 1 sachet de sucre vanillé

Mettez votre tablier de super cheffe et c'est parti !

1 - Mélangez tous les ingrédients.

La pâte doit être lisse, homogène, sans grumeaux. Fouettez énergiquement. Laissez reposer la pâte minimum 1 heure.

2 - Faites chauffer la crêpière, huilez, versez une petite louche de pâte, un mouvement tournant à droite, un à gauche et hop ! La crêpe s'envole.

Accompagnement : sucre, chocolat fondu et banane, confiture, tranches d'ananas rôties et flambées, crème de marron... crème chantilly !

Le bon accord : un bon cidre, un chocolat chaud...

Conseils : Mettre moitié lait et moitié eau gazeuse (ou bière ou cidre). Mettre 150 gr de farine et 100 gr de fécule de maïs.

Bon Appétit

