

Pâte à crêpe

Recette proposée par Nicolas, Economique, Pour 6 personnes

Préparation: 10 minutes Cuisson: 30 minutes

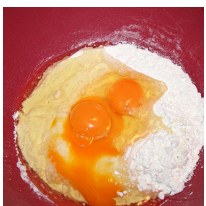
Avec ces proportions vous pourrez faire une quinzaine de crêpes environ.



Les ingrédients:

- 4 oeufs
- 250g de farine
- 600ml de lait
- 1 sachet de sucre vanillé
- 40g de beurre

Comment faire:



1) Mélanger dans un saladier la farine et le sachet de sucre vanillé.
Rajouter les 4 œufs. -



2) Battre le tout avec un fouet tout en incorporant les 600 ml de lait.
Faire fondre les 40g de beurre et les rajouter à la préparation. -



3) Une fois que la pâte est prête il reste plus qu'à faire cuire...Mettre une poêle sur le feu, la laisser chauffer une minute et y déposer une noisette de beurre. Vider ensuite une louche de pâte à crêpe sur la poêle bien chaude et faire cuire à feu vif. Au bout d'une trentaine de secondes retourner la crêpe avec une spatule en bois et la faire cuire de l'autre côté quelques secondes. -



4) Et voilà, vos crêpes sont prêtes à être dégustées...Une peu de pâte à tartiner au chocolat avec de la chantilly... Mmmmmmmh un vrai régal... -

Le petit plus

Vous pouvez aussi parfumer vos crêpes avec une cuillère à soupe de fleur d'oranger ou une cuillère à soupe de rhum.

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !