PÂTE A CRÊPES

Préparation: 20 minutes + repos de la pâte: 1 ou 2 heures

Cuisson: 3 à 5 minutes

250 g de farine

50 cl de lait

3 œufs

1/2 cuillerée à café de sel fin

2 cuillerées à soupe de sucre en poudre (si crêpes sucrées)

2 cuillerées à soupe de beurre fondu ou d'huile

beurre ou huile pour cuisson

parfum au choix

1. Mettez la farine dans un saladier. Faites un puits et versez-y la moitié du lait. Délayez.

2. Battez les œufs en omelette et ajoutez-les avec le beurre , le sel ou le sucre, au mélange.

3. Versez peu à peu le reste du lait ajoutez le parfum choisi et mélangez. Laissez reposer la pâte 1 ou 2 heures.

4. Dans une poêle graissée et chaude, versez une demi-louche de pâte. Nappez bien la surface. Faites cuire quelques secondes.

5. Retournez la crêpe avec une spatule pour cuire l'autre face. Maintenez les crêpes au chaud au fur et à mesure.

LES CONSEILS DE NINA:

Pour des crêpes moelleuses remplacez 1/4 du lait par de l'eau

gazeuse.