CRÊPES DENTELLES

10 crêpes:

repos: 24h

25 g de farine pâtissière
3 oeufs (1 entier et 2 jaunes)
100 g de sucre
2 sachets de sucre vanillé
10 cl de lait
1 pincée de sel
30 cl d’eau

1. Mélangez dans une terrine la farine, le sucre, le sucre vanillé et le sel.
2. Faire un puits et y verser les oeufs.
3. Mélangez au fouet et délayez progressivement avec le lait.
4. Laissez reposer une nuit au réfrigérateur.
5. Après repos, détendre la pâte avec 30 cl d’eau.
6. Etaler une très fine crêpe dans la poèle légèrement beurrée.
7. Retournez la crêpe après quelques secondes.
8. La retourner à nouveau sur une planche de cuisine et coupez immédiatement quatre bandes d’environ 8
à 10 cm puis coupez les deux bandes centrales en deux parties égales.
9. Les enrouler sans attendre autour de la lame d’un couteau ou d’une spatule de 1,5 cm de large
10. Etalez les crêpes dentelle pour les faire sécher puis les stocker dans une boîte métallique, elles se
conserveront plusieurs semaines.

LES CONSEILS DE NINA:
Suivant la largeur de la lame du couteau utilisée, les crêpes dentelle peuvent avoir une taille différente.