

CREPES



Ingrédients :

*300 g de farine fluide

*3 oeufs

*700 g (7dl) de lait demi-écrémé

*2 cuillères à soupe d'huile (j'utilise de l'huile de pépins de raisin)

*2 cuillères à soupe de sucre en poudre (suivant goût)

*1 sachet de sucre vanillé ou 1 càc de vanille liquide (ou un peu de rhum si on aime)

Je mets tous les ingrédients dans le robot et je mixe plusieurs minutes jusqu'à obtenir une pâte fluide. On peut la laisser reposer ou on peut l'utiliser immédiatement, elle est aussi bonne.

Je fais des crêpes fines. Je mets un peu d'huile dans ma poêle pour la première crêpe que j'essuie avec du papier absorbant et je me sers de ce papier absorbant huilé pour graisser la poêle entre chaque crêpe mais si vous avez une poêle anti-adhésive vous pouvez ne pas graisser votre poêle à chaque fois.

Moi je préfère graisser régulièrement, ça donne une plus jolie couleur et un léger croustillant aux crêpes.