

# Crêpes de Breizh



## Pour une vingtaine de crêpes

Préparation : 10 minutes ou 5 minutes au robot

Cuisson : 2 minutes par crêpe

- 3 œufs (calibre moyen)
- 20 cl de lait
- 150 g de Maïzena
- 100 g de farine
- 80 g de sucre
- 10 g de levure fraîche de boulanger
- Sel fin ou fleur de sel
- 1 c à dessert de rhum ou un autre parfum (facultatif)
- Beurre ou huile pour graisser la poêle

Faites tiédir le lait pour y faire fondre la levure de boulanger.

Dans un saladier, versez la farine, la Maïzena, le sel et le sucre.

Faites un petit creux dans ce mélange et incorporez les œufs un par un en mélangeant entre chaque ajout en laissant descendre la farine. *Cette méthode, comme pour la pâte à crêpe traditionnelle évite de former des grumeaux.*

Quand la pâte devient trop difficile à travailler à la spatule, mouillez avec le lait/levure progressivement en mélangeant. Remplacez par le fouet quand le mélange devient facile à mélanger.

Vous devez obtenir une pâte lisse.

Ajoutez le rhum ou un autre parfum.

Couvrez le saladier et laissez reposer au réfrigérateur pendant minimum 2 heures.

La pâte va bien épaissir.

Versez une petite louche de pâte dans une poêle à blinis beurrée ou sur une multi-Crêpes-Party.

Faites 2 minutes environ en retournant les crêpes à mi-cuisson.

Saupoudrez de sucre avant de déguster.

Vous pouvez aussi les garnir de caramel au beurre salé à l'orange (ci-dessous), caramel traditionnel ou d'autres garnitures.

Conservez-les dans du film alimentaire ou une boîte "tup" hermétique.

Pensez à les réchauffer quelques secondes au micro-ondes ou dans un grille-pain pour le petit déj, ils redeviendront moelleux.