



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager ...

Crêpes bretonnes au Calvados



Ingrédients pour 6 personnes(servant de repas):

- 500 g de farine de froment
- 6 cuillères à soupe de farine de blé noir « bise bio »
- 2 oeufs
- 240 g de sucre
- 240 g de beurre demi-sel fondu
- 500 ml d'eau tiède
- 500 ml de lait entier
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger
- 4 cuillères à soupe de Calvados ou ~~eau-de-vie-de-cidre~~

Dans le robot ou dans une jatte, mélanger la farine, la cannelle et le sucre, ajouter les oeufs, le beurre fondu. Mélanger. Verser l'eau et le lait, la fleur d'oranger et le Calvados, mélanger encore. Il faut obtenir une pâte lisse. Laisser reposer au moins 1 heure.

Cuisson des crêpes:

Mélanger une dernière fois la pâte à la louche, verser sur la crêpière bien chaude et beurrée ou huilée. Une fois les bords dorés, retourner la crêpe et cuire la 2ème face.

Servir nature ou garnies de confiture, sucre, chocolat fondu et chantilly...accompagnées d'une bolée de cidre.

Remarque personnelle:

Je les ai trouvées délicieuses même nature mais trop sucrées donc je modifierai la quantité de sucre la prochaine fois.