

Gaufres & Crêpes

Ingrédients

- 250 g de farine
- 2 œufs
- 1/2 gousse de vanille
- 30 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 60 g de beurre fond

Préparation

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir. Tiédir le lait et y délayer la levure. Battre les œufs en omelette avec le sucre, la vanille et le sel.

Tamiser la farine et incorporer le mélange lait/levure, puis les œufs, la crème liquide et enfin le beurre fondu puis éventuellement 1 CàS de rhum ou de kirch . Bien mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène. Couvrir le saladier d'un film étirable et laisser lever la pâte au minimum 1h30 à température ambiante (ou au réfrigérateur pour le lendemain). Cuire chaque gaufre environ 3 à 4 minutes. Saupoudrer les gaufres de sucre glace

Ingrédients :

- 50cl de Lait entier
- 2 Jaunes d'Oeufs
- 2 Oeufs entiers
- 60gr de Sucre glace
- 200gr de Farine
- 80gr de Beurre
- 1cl de Grand Marnier
- Zestes d'une Orange

Préparation

Cuire le beurre dans une casserole jusqu'à obtention d'une belle couleur noisette, puis passer à la passoire fine et réserver à température ambiante. Tamiser la farine et le sucre glace dans un récipient. Mélanger le lait, les jaunes et les œufs, puis verser progressivement sur le mélange farine et sucre glace, jusqu'à obtenir un appareil parfaitement homogène. Terminer en ajoutant le beurre noisette, les zestes et le Grand Marnier. Mixer. Cuire les crêpes tout de suite.

PòmPòmNèss

<http://pompomness.canalblog.com>