















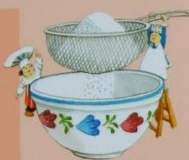




Crêpes sucrées

Les ingrédients

- 225 g de farine
- une pincée de sel
- 2 œufs
- 300 ml de lait et 300 ml d'eau, à mélanger
- 1 cuillerée à soupe de beurre fondu
- de l'huile de tournesol



1. Tamise la farine avec le sel au-dessus d'un saladier. Puis, avec une cuillère, creuse un petit puits au milieu.



2. Casse les œufs dans un petit bol et verse-les dans le puits. Bats-les lentement en incorporant peu à peu la farine au centre.



3. Ajoute peu à peu le lait et l'eau que tu as préalablement mélangés, et continue de battre en incorporant la farine pour éviter la formation de grumeaux.



4. Ajoute une cuillerée à soupe de beurre fondu et bats pour obtenir une pâte à crêpes lisse et assez épaisse pour enrober une cuillerée en bois.

Tu peux mettre la pâte de côté mais, au moment de l'utiliser, tu devras alors la mélanger de nouveau avec soin.



5. Graisse le fond d'une crêpière (ou d'une poêle) avec un essui-tout imbibé d'huile. Fais-la chauffer à feu moyen environ 1 minute, puis verse une petite louche de pâte.



6. Pour bien répartir la pâte sur le fond, incline rapidement la crêpière dans tous les sens en faisant attention.



7. Laisse-la cuire jusqu'à l'apparition de bulles. Quand les bords sont dorés, glisse une spatule sous la crêpe et retourne-la.



8. Quand la crêpe est cuite, fais-la glisser sur une assiette chaude. Tu peux l'arroser de jus de citron, la saupoudrer de sucre et la rouler avant d'en préparer une autre.



9. Mange les crêpes tout de suite, tant qu'elles sont chaudes. Tu peux aussi remplacer le citron et le sucre par de la confiture, du miel ou de la sauce au chocolat.













