

1er février 2012

Crêpes

- ◆ 3 œufs
- ◆ 250g de farine
- ◆ 1 c d'huile
- ◆ 1 c de parfum (vanille, eau de fleur d'oranger, zeste de citron...)
- ◆ ½ litre de lait
- ◆ sel

Mettre la farine dans une terrine, creuser un puits au centre, y casser les œufs.

Bien travailler avec une cuillère en plastique ou en bois.

Ajouter le lait progressivement

Lorsque la pâte est bien délayée, ajouter l'huile et le parfum.

Laisser reposer la pâte puis faire chauffer un peu d'huile ou de beurre dans une poêle.

Y couler une petite louche de pâte que l'on étend en tous sens et la retourner quand la crêpe est fumante, bien sèche et dorée. Faire cuire le deuxième côté.

Saupoudrer de sucre de canne et servir très chaud.

On peut aussi recouvrir de confiture et les rouler.

Pendant la cuisson, maintenir les crêpes au chaud dans un plat au dessus d'une casserole d'eau bouillante. Elles garderont leur moelleux.

Participants:

Jade

Josiane

Sandrine

Anne

Sylvie

Alphonse

Flora

Elisa

Katia

Jean-Jacques

Florida

Chloé

François

Martine

Catherine

Françoise

