

Recette de Crêpes moelleuses

Recette facile et rapide de pâte à crêpes légères, parfumées, bien dorées et peu sucrées

Niveau de difficulté : **T**rès facile - Temps de préparation : **10 min** - Temps de cuisson : **10 min**

Liste des ingrédients : pour 15 à 20 crêpes soit 4 personnes

- 250 g de farine tamisée ou fluide
- 4 œufs
- 450 ml de lait légèrement tiède
- 2 c. à soupe de fleur d'oranger, ou de rhum ambré ou 1/2 verre de bière blonde
- 1 c. à soupe d'extrait de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé
- 2 c. à soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- 50 g de beurre fondu



Étapes de préparation de la recette :

1. Faites fondre le beurre au micro-ondes et faites légèrement chauffer le lait qui doit être à peine tiède (ça évite les grumeaux)
 2. Mélangez la farine tamisée, le sucre, le sel dans un grand bol. Vous pouvez remplacer 50 g de farine par la fécule de maïs pour plus de légèreté
 3. Ajoutez les œufs, le beurre fondu, puis progressivement le lait, en battant bien avec un fouet pour éviter la formation des grumeaux
 4. Ajoutez la bière ou le rhum, ou encore l'eau de fleur d'oranger, puis la vanille et laissez reposer 30 minutes avant d'attaquer la cuisson
 5. Faites chauffer une noix de beurre dans la poêle et disposez une louche de pâte
 6. Faites cuire vos crêpes de chaque côté, qu'elles soient bien dorées
 7. Au fur et à mesure, réservez dans une assiette en couvrant avec un torchon, ou une cloche, ou une feuille de papier aluminium, pour les garder chaudes et moelleuses.
- Vous devriez obtenir entre 15 et 20 crêpes avec une poêle de 20 cm de diamètre.**



Pour la garniture : du sucre glace ou sucre en poudre, du chocolat, des fruits, de la chantilly, de la confiture ou marmelade, fruits secs grillés (amandes, noisettes ...)

Astuces : vous pouvez légèrement beurrer ou huiler votre poêle toutes les 3 crêpes en général afin qu'elles n'accrochent pas. Vous pouvez les réserver, les garder bien couvertes avant de les déguster, elles resteront chaudes et moelleuses.