



Pâtes Pâte à crêpes



1h25 **20 min** **5 min** **1h** **259**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour la pâte à crêpes

3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
250 g **Farine**
50 cl **Lait entier**
20 g **Beurre**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la pâte à crêpes

- 1 Tamiser la farine puis la verser dans un saladier et creuser un puits au centre.
- 2 Casser les œufs dans le puits puis saler ou sucrer.
- 3 Ne pas mettre trop de sucre si on en met, il peut caraméliser à la cuisson et la crêpe accrochera. Ne pas en mettre non plus pour des crêpes salées ou des pancakes.
- 4 Mélanger d'abord les oeufs à l'aide d'un fouet, sans incorporer la farine.
- 5 Ajouter ensuite le lait en filet tout en fouettant pour intégrer la farine au fur et à mesure.
- 6 Pour rendre la pâte plus légère, couper le lait avec un peu de bière.
- 7 Passer l'appareil au chinois quand le mélange est homogène.
- 8 Fondre le beurre en dés dans une casserole, stopper la cuisson quand il devient noisette en trempant la casserole dans un saladier d'eau glacée.
- 9 Incorporer le beurre à la pâte tout en mélangeant au fouet. Prendre soin de laisser les particules blanches du beurre au fond de la casserole.

10 Laisser reposer la pâte entre 30 minutes et 1h sous un torchon.