



Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Crêpes aux mille trous au sirop d'érable



1h13 **10 min** **3 min** **1h** **334**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les crêpes

1 Sirop d'érable
250 g **Farine**
1 c. à café **Levure chimique**
250 g **Semoule**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
125 ml **Lait entier**
500 ml **Eau**
1 **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation de la pâte à crêpes

- 1 Dans un saladier, ajouter la levure et 1/4 d'eau tiède. Mélanger au fouet et ajouter un petit peu de farine. Mélanger et réserver.
- 2 Verser la farine dans un chinois et la tamiser au dessus du bol du robot.
- 3 Répéter l'opération avec la semoule en s'aidant d'une cuillère pour la faire passer. Réserver.
- 4 Casser les œufs dans un saladier et mélanger en versant le lait.
- 5 Remuer le mélange farine/semoule au fouet et faire un puits au centre. Verser le mélange œufs/lait. Délayer et ajouter le mélange avec la levure.
- 6 Compléter avec le reste d'eau et mélanger. Placer le bol sur le robot et mélanger durant 5 à 10 minutes en augmentant la vitesse progressivement.
- 7 Arrêter le robot, retirer le bol et le recouvrir de film alimentaire. Laisser reposer une heure à température ambiante.

Étape 2

Cuisson des crêpes

- 1 Retirer le film du bol et mélanger la pâte avec un louche.
- 2 Faire chauffer une poêle avec de l'huile d'olive. Une fois la poêle chaude y déposer une petite quantité de pâte. Elles peuvent être cuites 2 par 2.
- 3 Attention à ne faire cuire les crêpes que d'un seul côté afin qu'elles gardent leurs trous.
- 4 Retirer la crêpe quand toute la pâte est absorbée. Les débarrasser sur une grille pour éliminer le surplus d'huile et les refroidir.

Étape 3

Dressage

- 1 A l'aide d'un emporte pièce, tailler un rond à l'intérieur des crêpes.
- 2 Dresser les crêpes ainsi découpées sur une assiette de dressage.
- 3 Arroser généreusement les crêpes avec le sirop d'érable. Elles sont prêtes à être dégustées.