Elise Labide

Crêpes, beignets et gaufres sucrés

Crêpes vraiment dentelles

1h	10 min	20 min	30 min	342
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pâte à crêpes

- 200 g **Farine**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 30 cl **Lait demi-écrémé**
- 25 g **Beurre**
- 50 g **Sucre semoule**
- 1 **Huile de tournesol**

Étape 1

Préparation de la pâte à crêpes

1. Verser la farine dans un saladier et faire un puits. Incorporer les œufs entiers et fouetter.
2. Incorporer progressivement le lait sans cesser de battre.
3. Le fait d'incorporer progressivement le lait permet d'éviter la formation de grumeaux.
4. Ajouter le sucre et le beurre préalablement fondu. Continue de mélanger la préparation.
5. S'il y des grumeaux dans la pâte, il suffit de la passer au travers d'un chinois.
6. Laisser reposer la pâte pendant 30 minutes à température ambiante.
7. Transvaser ensuite la pâte dans un distributeur à sauce à l'aide d'une louche et d'un entonnoir. Le fermer une fois rempli.

Étape 2

Cuisson des crêpes dentelles

1. Verser un filet d'huile dans la poêle et l'éponger avec un papier absorbant.
2. Hors du feu, à l'aide du distributeur à sauce, verser la

pâte dans la poêle en dessinant de la dentelle ou un autre dessin.

3. Disposer la poêle sur le feu moyen et laisser cuire pendant environ 1 minute. La crêpe va cuire à l'unilatéral.
4. Une fois le dessous bien doré, débarrasser la crêpe sur une assiette en la retournant très délicatement à l'aide d'une spatule.
5. Avant de préparer une autre crêpe, passer le fond de la poêle sous l'eau pour la refroidir. Puis recommencer.

Étape 3

Dressage

1. Disposer chaque crêpe sur une assiette de dressage. Sur la première, râper des copeaux de chocolat par exemple.
2. Sur la deuxième, saupoudrer de sucre glace et déguster aussitôt.