

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.