Eric Sapet

Gâteaux, biscuits et chocolat

Crêpes au grand marnier

55 min	5 min	20 min	30 min	328
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte à crêpes

50 cl **Lait entier**
250 g **Farine**
3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
20 g **Sucre semoule**
1 c. à soupe **Huile d'arachide**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la garniture

40 ml **Grand Marnier**
60 g **Sucre semoule**

Étape 1

Réalisation des crêpes

1. Tamiser la farine dans un saladier.
2. Faire un creux au centre de la farine à l'aide du fouet.
3. Verser le sucre dans le creux, puis le sel. Casser les oeufs un à un, les ajouter dans le creux.
4. Verser la moitié du lait. Mélanger à l'aide d'un fouet.
5. Quand le mélange est homogène, ajouter le reste du lait. Mélanger.
6. Laisser la pâte reposer pendant environ 30 minutes.
7. Prendre une poêle, la poser sur feu vif.
8. Ajouter un peu d'huile, essuyer avec du papier absorbant.
9. Verser un peu de pâte dans le poêle. Une fois la crêpe colorée d'un côté, la retourner. Puis la débarrasser dans une assiette.
10. Frotter à nouveau la poêle avec un papier imbibé d'huile, puis continuer à cuire les autres crêpes.
11. Imbiber à nouveau le papier absorbant d'huile dès qu'il est sec.
12. Badigeonner chaque crêpe chaude de Grand Marnier à l'aide d'un pinceau. Puis la saupoudrer de sucre.