

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.