



Pâtes

Pâte à crêpes



1h20 **20 min** **0** **1h** **302**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour la pâte à crêpes

3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
240 g **Farine**
500 ml **Lait entier**
20 g **Beurre**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la pâte à crêpes

- 1 Tamiser la farine dans un saladier. Former un cratère au milieu.
- 2 Casser les oeufs dans le cratère. Ajouter une pincée de sel. Ajouter du sucre si souhaité.
- 3 Ne pas ajouter trop de sucre : les crêpes risquent de caraméliser à la cuisson et d'accrocher à la poêle. Ne pas ajouter de sucre pour des crêpes salées ou des pancakes.
- 4 Fouetter les oeufs sans incorporer la farine.
- 5 Ajouter le lait en une seule fois, en fouettant délicatement pour incorporer la farine.
- 6 Pour alléger la pâte, ajouter un peu de bière avec le lait.
- 7 Une fois qu'elle est lisse, passer la pâte à l'aide d'un chinois.
- 8 Faire fondre le beurre dans une casserole. Arrêter la cuisson du beurre dès qu'il commence à devenir noisette en plongeant la casserole dans un saladier d'eau glacée.
- 9 Ajouter le beurre à la pâte, en fouettant en continu. Faire attention à ne pas verser le petit lait du beurre dans la pâte.

10 Laisser reposer la pâte pendant au moins 30 min, recouverte d'un torchon.