

PÂTE A CRÊPES

Crêpes fines et légères

RECETTE POUR 12 CRÊPES

APPAREIL À CRÊPES

Farine 250g
Sucre 50g
Lait entier 50cl (1/2 litre)
Œuf 100g (2 pièces)
Jaunes d'œufs 80g (4 pièces)
Beurre fondu 100g
Zestes oranges PM
Grand Marnier 5cl
Sel PM



PROGRESSION

1. Appareil à crêpes : Mélanger la farine, le sucre et le sel, ajouter la moitié du lait et bien mélanger. Ajouter ensuite les œufs et les jaunes, incorporer le reste du lait puis parfumer. Laisser reposer 2 heures au frais puis incorporer le beurre fondu avant la cuisson.

2. Cuisson: Cuire les crêpes dans une poêle antiadhésive avec un peu de matière grasse. Après cuisson déposer les crêpes dans une assiette et recouvrir immédiatement avec une autre assiette afin d'éviter le dessèchement des crêpes. Réserver.

3. Finition : Mettre du sucre sur une assiette et déposer les crêpes une à une sur le sucre et les plier en quatre immédiatement. Cette méthode permet d'obtenir un saupoudrage en sucre parfait.



Notes :
