Crêpes de mamie

de Mémé Louise

Pour 20 crêpes · Préparation 10 min · Cuisson 20 min · Repos 1 h

Ingrédients



Farine
250 g



Œufs
4



Lait
50 cl



Beurre fondu
50 g



Sucre
2 c. à s.



Sucre vanillé
1 sachet



Sel
1 pincée

La marche à suivre

1. Creusez un puits dans la farine avec le sucre, le sucre vanillé et le sel. Cassez-y les œufs entiers.
2. Mélangez du centre vers les bords en versant le lait petit à petit : la pâte doit être lisse, sans grumeaux.
3. Incorporez le beurre fondu : c'est lui qui évite de graisser la poêle à chaque fois.
4. Laissez reposer la pâte 1 h à température ambiante, couverte d'un torchon.

   le repos, c'est pas négociable
5. Chauffez bien la poêle légèrement beurrée : la première crêpe est pour le cuisinier, c'est la règle.
6. Versez une petite louche, tournez la poêle d'un geste sec, retournez quand les bords se décollent.

◎ *Empilez sous une assiette retournée pour les garder souples, sucrez au dernier moment.*

LE SECRET DE MÉMÉ LOUISE

Elle faisait toujours sauter la première très haut « pour la chance » : et le chat attendait dessous, il connaissait la maison.

papillage.fr