



Les crêpes moelleuses d'Hervé Cuisine



Difficulté : très facile



4 personnes



Préparation : 10 minutes



Cuisson : 10 minutes

Ingrédients

- 250 g de farine tamisée ou fluide
- 4 oeufs
- 450 ml de lait légèrement tiède
- 2 c. à soupe de rhum ambré ou de fleur d'oranger, ou 1/2 verre de bière blonde
- 1 c. à soupe d' extrait de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé
- 2 c. à soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- 50 g de beurre fondu

Ma recette facile et rapide de pâte à crêpes facile à réaliser pour un résultat excellent. Elles sont légères, parfumées, bien dorées et peu sucrées (ce qui permet de se rattraper sur la garniture :). Je vous donne mes astuces pour bien les réussir. J'essaie de beurrer ma poêle toutes les 3 crêpes en général, et je les réserve sous une feuille de papier aluminium avant de les déguster, elles restent chaudes et moelleuses.

Etapes de la recette

1. Faites fondre le beurre au micro-ondes et faites légèrement chauffer le lait qui doit être à peine tiède (ça évite les grumeaux)
2. Mélangez la farine tamisée, le sucre, le sel dans un grand bol. Vous pouvez remplacer 50 g de farine par la fécule de maïs pour plus de légèreté
3. Ajoutez les oeufs, le beurre fondu, puis progressivement le lait, en battant avec un fouet bien pour éviter la formation des grumeaux
4. Ajoutez la bière ou le rhum, ou encore l'eau de fleur d'oranger, la vanille et laissez reposer 30 minutes avant d'attaquer la cuisson
5. Faites chauffer une noix de beurre dans la poêle et disposez une louche de pâte
6. Faites cuire vos crêpes de chaque côté, qu'elles soient bien dorées
7. Au fur et à mesure, réservez dans une assiette en couvrant avec une feuille de papier aluminium pour les garder chaudes et moelleuses. Vous devriez obtenir entre 15 et 20 crêpes avec une poêle de 20 cm de diamètre.