

Crêpes sucrées

Pour une douzaine de crêpes :

- 3 oeufs
- 250g de farine
- 1 pincée de sel
- 500ml de lait
- 3 c.s. de sucre en poudre
- 2 c.s. d'huile ou 30g de beurre fondu
- 1 c.s. d'eau de fleur d'oranger, ou rhum, ou 2 c.c. d'extrait de vanille



Version 1 :

1. Dans un bol, battez les oeufs en omelette. Dans un saladier, versez la farine et le sel. Mélangez bien et creusez un puit au centre, versez la moitié du lait et mélangez à nouveau. Ajoutez les oeufs en omelette, le sucre, l'huile ou le beurre fondu, l'arôme et le reste du lait. Mélangez à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention d'une pâte fluide.

Version 2 :

1. Mettez les ingrédients dans un blender et mixer jusqu'à obtenir une pâte fluide.
2. Laissez reposer la pâte pendant 1 heure. Pour éviter cette étape, mettez du lait chaud!
3. Faites chauffer les crêpes une par une dans une poêle bien chaude et préalablement beurrée. 1 à 2min par face.