

# Crêpes Express

---

**Préparation :** 10 mn

**Quantité :** 1,2 litre e pâte

**Difficulté :** (Très) Facile

**Pour 3 personnes**

**Ingrédients :**

- x 320 g de farine
- x 4 œufs
- x 1 cc de sel fin
- x 4 cs d'huile
- x 60 cl de lait
- x facultatif : arôme (eau de fleur d'oranger, eau de rose, bref, ce que vous voulez)

1. Mettre tous les ingrédients dans le bol du robot équipé du couteau en commençant par le lait et les œufs, puis la farine, le sel et l'huile – sans robot, ça marche aussi !
2. Mixer jusqu'à obtenir une pâte bien homogène, il n'est pas nécessaire de laisser reposer cette pâte. Si la pâte est trop épaisse, on peut l'allonger avec de l'eau ou du lait (ou de la bière !).
3. Bien huiler votre crêpière préalablement chauffée et déposer une louche de pâte. Selon le diamètre de la crêpière et la contenance d'une de vos louches, il se peut que vous soyez obligé d'ajuster à plus ou moins une louche entière. Même si votre crêpière est anti-adhésive, il faut passer un papier essuie-tout légèrement huilé dessus : il ne s'agit pas d'imbiber la crêpière d'huile mais de limiter au maximum l'adhérence de la pâte sur la crêpière)
4. Au bout de 2 ou 3 mn, faire des va-et-vient vigoureux avec la crêpière afin que la crêpe se décolle toute seule. Si ce n'est pas le cas, attendre encore puis réessayer.
5. Lorsque la crêpe est décollée, la faire sauter dans la crêpière pour la retourner. Là, je ne peux pas vous donner de truc, si ce n'est qu'il ne faut pas hésiter à la lancer bien haut pour lui laisser le temps de faire son demi-tour !



*Bon Appétit !*