

CRÊPES SUCRÉES



Simple, gourmandes et indémodables, elles évoquent à chaque bouchée les souvenirs d'enfance ?, les goûters du dimanche après-midi ? et les soirées crêpes improvisées entre amis ?. Fines, moelleuses et légèrement dorées, ces crêpes se prêtent à toutes les envies

Infos

- **Temps de préparation:** 15 mins
 - **Temps de cuisson:** 25 mins
 - **Portions:** 3
-

Ingredients

- 2 gros œufs
 - 1 1/4 tasse(s) de lait entier
 - 4 cuillères à soupe de beurre non salé, fondu, plus pour graisser la poêle
 - 2/3 tasse(s) de farine tout usage
 - 3 cuillères à soupe de sucre glace, plus pour saupoudrer
 - 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille pure
 - 1/2 cuillère à café de sel
 - confiture d'airelles rouges, pour servir
 - baies fraîches, pour servir
-

Préparation

Etape 1

Mesurer et préparer tous les ingrédients.

Etape 2

Dans le récipient d'un mixeur, ajouter les œufs, le lait, le beurre, la farine, le sucre glace, l'extrait de vanille et le sel.

Etape 3

Mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse et mousseuse, en raclant les parois du bocal à mi-course, soit environ 20 à 30 secondes. Laisser reposer la pâte pendant 10 minutes.

Etape 4

Graisser une grande poêle antiadhésive avec du beurre et verser 1/2 tasse de pâte dans la poêle. Tourner immédiatement la poêle pour créer un cercle uniforme de pâte. Cuire jusqu'à ce que les crêpes soient légèrement dorées, environ 1-1½ minute.

Etape 5

Retourner les crêpes à l'aide d'une spatule et cuire jusqu'à ce que le dessous soit légèrement doré, environ 30 secondes.

Etape 6

Transférer la crêpe dans une assiette. Graisser à nouveau la poêle et répéter l'opération avec le reste de la pâte.

Etape 7

A déguster roulé, accompagné de confiture d'airelles, de baies fraîches et saupoudré de sucre en poudre.