

Pâte à crêpes Traditionnelle



30 minutes



70/crêpe



20 crêpes



Protéines
Glucides

Ingrédients



3 œufs



250g de farine de blé (T45 ou T55)



500ml de lait entier



50g de beurre fondu



1 à 2 càs de sucre pour des crêpes sucrées



1 pincée de sel

Étapes

Dans un cul de poule, tamiser la farine et ajouter le sel (et le sucre si crêpes sucrées).

Faire un puits au centre et y casser les œufs. Commencer à mélanger doucement.

Tout en mélangeant avec un fouet, incorporer progressivement le lait pour éviter les grumeaux.

Une fois la pâte lisse, ajouter le beurre fondu et bien mélanger.

Couvrir et laisser reposer pendant au moins 1 heure au réfrigérateur.

Utiliser une poêle antiadhésive légèrement huilée et chaude pour la cuisson.