



Crêpes Légères

Temps de préparation : 5mn

Temps de repos : 2h

Temps de cuisson : 2 à 3 mn par crêpe

Difficulté : ★★★★★

Budget : ★★★★★

Ingrédient pour 12 grandes crêpes :

- > 125 gr de farine
- > 125 gr de fécule de maïs
- > 3 œufs
- > 1/2l de lait
- > 2 CàS de sucre
- > 1 CàS d'huile neutre (type Isio4)
- > 2 CàS de fleur d'oranger (optionnel)
- > 1 CàC de Rhum ambré (optionnel)

Matériels particuliers :

- > grande crêpière

Préparation des crêpes :

Dans un robot mettre la farine, la fécule, les œufs, le sucre et l'huile. Battre grossièrement pendant 30 secondes puis ajouter doucement $\frac{3}{4}$ du lait. Laisser tourner pour obtenir une pâte bien homogène. Bien racler les bords et le fond puis remettre à tourner pour finir de rendre homogène. Ajouter pour finir la fleur d'oranger et le rhum.

Laisser reposer à température ambiante pendant 2h.

Au moment de la cuisson ajuster la texture de la pâte avec un peu de lait si nécessaire, elle ne doit être ni trop liquide ni trop épaisse.

Accord mets & vins :

Pour cette recette rien de mieux que du cidre !

