

# CREPES EPAISSES

Pour 12 crêpes

Préparation : 10 min



**2 œufs entiers + 3 jaunes**

**50 g de crème fraîche épaisse**

**80 g de farine de blé T 65**

**1/4 de litre de lait**

**1 cuillère à soupe de sucre**

**1/2 cuillère à café de sel**

**50 g de beurre fondu**

**2 cuillères à soupe d'un parfum : Grand Marnier, eau de fleur d'oranger**

- 1 Fouetter les œufs entiers et les jaunes avec la crème et le lait.
- 2 Tamiser la farine et y ajouter le mélange précédent, en remuant avec une spatule.
- 3 Ajouter le beurre, le sucre et le sel sans cesser de remuer.
- 4 Filtrer la pâte à crêpes. Etant donné sa richesse en beurre et crème fraîche, il est inutile de la laisser reposer.
- 5 Faire cuire les crêpes dans une poêle de 15 cm de diamètre en la beurrant (je préfère huiler) légèrement entre chaque crêpe : les crêpes obtenues sont un peu épaisses et soufflées.
- 6 Les servir chaudes avec de la confiture de votre choix ou le dulce de leche de Vanessa (*Blog CONFITURE MAISON*).