



© Thierry d'Issy et d'ailleurs - <http://cantalblog.canalblog.com> - 2016

Passionnément crêpes

(Pour 20 crêpes environ - Préparation 10min - Repos 1h - Cuisson 30min)

Les ingrédients :

- 600 ml de litre de lait cru entier bio - 250 Grs de farine T65 bio - 100 Grs de beurre - 40 Grs de sucre semoule - 6 oeufs 1 belle pincée de sel - 1 gousse de vanille (optionnel) - 2 cs de rhum ambré ou de fleur d'oranger.

La réalisation :

La veille :

- 1 - Ouvrez la gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur, grattez les graines, et mettez dans une casserole avec le lait.
- 2 - Faites chauffer le lait sans le faire bouillir, ajoutez le beurre et laissez tiédir, la vanille infusera.
- 3 - Battez les oeufs en omelette puis ajoutez le sucre et la pincée de sel
- 4 - Incorporez ce mélange à la farine progressivement, puis l'appareil lait-beurre en fouettant bien. Ajoutez le rhum ou la fleur d'oranger et vérifiez la fluidité de la pâte, si elle est trop épaisse, rajoutez un peu de lait après une petite heure de repos.
- 5 - Chauffez votre poêle avec une noix de beurre avant de cuire chaque crêpe.

