Crêpes moelleuses sucrées

Goûters · France



15 min
PREPARATION

60 min

CUISSON

4 pers.

PORTIONS

Facile

DIFFICULTE

Ces crêpes fines et souples se préparent avec une pâte légèrement sucrée, parfumée à la vanille. Elles conviennent au petit-déjeuner, au goûter ou au dessert. Le repos permet à la farine de s'hydrater et facilite la cuisson de crêpes régulières. Leur goût reste suffisamment doux pour accueillir plusieurs garnitures : fruits, confiture, miel ou chocolat. Une poêle bien chaude et une fine couche de pâte permettent d'obtenir des bords légèrement dorés sans dessécher le centre.

Ingredients

- **de farine de blé.** 250 g
- **de sucre.** 50 g
- **œufs.** 3
- **de lait.** 500 ml
- **de beurre fondu.** 40 g
- **d'extrait de vanille.** 1 c. à café
- **pincée de sel.** 1
- **d'huile neutre pour graisser la poêle.** 15 ml

Preparation

1. Mélanger les ingrédients secs. Mettre la farine, le sucre et le sel dans un saladier. Former un puits.

2. Ajouter les œufs. Les casser au centre et commencer à mélanger en incorporant progressivement la farine.

3

Verser le lait. Ajouter le lait en plusieurs fois, tout en fouettant pour limiter les grumeaux.

4

Terminer la pâte. Incorporer le beurre fondu tiédi et la vanille. La pâte doit être fluide et homogène.

5

Laisser reposer. Couvrir et laisser reposer 30 minutes. Si la pièce est chaude, placer au réfrigérateur.

6

Cuire les crêpes. Chauffer la poêle à feu moyen à vif et la graisser légèrement. Verser une petite louche de pâte et incliner la poêle. Cuire environ 1 minute, puis retourner et cuire 30 à 45 secondes.

7

Garder les crêpes souples. Les empiler sur une assiette et couvrir entre les fournées. Répéter jusqu'à épuisement de la pâte.

8

Dressage et accompagnements : plier ou rouler les crêpes sur une assiette blanche. Servir avec des fruits frais, de la confiture ou un filet de miel.

Conseils du chef

- Ajouter le lait progressivement pour éviter les grumeaux.
- Passer la pâte au tamis si nécessaire.
- Si elle épaissit après le repos, ajouter 1 à 2 cuillères à soupe de lait.
- Graisser légèrement la poêle, sans laisser de flaque d'huile.
- Remplacer le lait par une boisson végétale non sucrée si souhaité.