



CRÊPES DES MEUNIERES



 ~10min

 20 min

 6 pers
10-12 crêpes

INGRÉDIENTS :

- 250g de farine de froment
- sel
- 2 CàS d'huile
- 3 oeufs
- 50g de beurre fondu
- 1/2 l de lait

ETAPE 1

Mettez la farine dans un saladier avec le sel, faites un puit au milieu et versez-y les oeufs entiers.

Commencez à mélanger doucement.

Ajoutez le lait froid petit à petit tout en mélangeant.

Faites cuire les crêpes sur une poêle chaude légèrement huilée en versant une petite louche dans la poêle.

Faites un mouvement de rotation pour y étaler la pâte.

2

ETAPE

Pour développer tous les arômes de la farine l'idéal est de laisser reposer ou de faire la pâte la veille



ETAPE 3

Quand le tour de la crêpe se colore en roux clair, il est temps de la retourner.

Laissez cuire environ 1min de l'autre côté.

Répétez jusqu'à épuisement de la pâte.

