

RECETTE

Les crêpes

Ingrédients & matériel pour 24 crêpes :

- 150 grammes de farine
- ¼ de litre d'eau
- ¼ de litre de lait
- 3 œufs
- Deux cuillères à soupe de sucre
- ½ cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe d'huile
- Du beurre ou de l'huile pour la préparation



Préparation :

1. Verse ta farine dans un grand bol. Mélange dans un autre récipient le quart de litre d'eau et le quart de litre de lait.
2. Verse petit à petit la moitié du liquide obtenu dans la farine, tout en mélangeant en même temps avec une cuillère .
3. Casse tes 3 œufs dans un bol et bats-les avec une fourchette jusqu'à ce que ça mousse. Ajoute ton mélange à la pâte.
4. Maintenant, tu peux verser dans ton mélange les 2 cuillères à soupe d'huile, la 1/2 cuillère à café de sel et les 2 cuillères à soupe de sucre. Remue énergiquement !
5. Tu peux verser la moitié d'eau et de lait qu'il te reste. Tourne bien. Et voilà ! Maintenant, laisse reposer la pâte 2 heure.

LA CUISSON

Mieux vaut faire demander à ton papa ou à ta maman de t'aider ! Faites chauffer une poêle.

Versez une demi louche de pâte dans la poêle en formant un disque régulier. Au bout de quelques secondes, les bords de ta crêpe se gondolent. C'est le moment de la retourner. Tu peux même la faire sauter en l'air, si t'es cap ! Sinon, utilise une spatule. Laisse ta crêpe cuire encore quelques instants sur sa deuxième face. Pour faire une crêpe des montagnes, mets une boule de glace à la vanille sur ta crêpe et une montagne de Chantilly par-dessus saupoudrée de pépites au chocolat ! Voilà tu peux la dévorer.

Il est conseillé de bien graisser sa poêle (même celles dites anti-adhésives). Toutes les deux ou trois crêpes, trempe une boule de tissu (fixée à l'extrémité d'une cuillère en bois) dans de l'huile ou du beurre ramolli, et utilise-la pour graisser ta poêle.

Enfin, si tu es pressé ou que tu n'as pas la main "pâtissière" (je ne vise personne !!), il existe en supermarché des pâtes prêtes à l'emploi, (tu n'as qu'à rajouter le lait) et qui sont, à mon goût, très bonnes et garanties sans grumeaux ! Reste le plaisir de faire sauter les crêpes

Pour une "crêpes-party" !

Les crêpes au chocolat :

Il suffit de plier une crêpe en deux et de la disposer sur une nappe de crème au chocolat. Il faut ensuite rouler très serré une deuxième crêpe et la placer sur la première.

Tu laveras ensuite une orange puis taillera dans la chair une dizaine de mini-bâtons qu'il faudra répandre sur la crêpe du dessus.

En voilà une jolie crêpe !



Il faudra disposer sur la table sucre en poudre, confitures variées, miel, sirop d'érable.

Et voilà de quoi te régaler avec tes amis ! Miam !!