



**Les jardiniers du Val d'Authion**

## **Crêpes sucrées**

### **Liste des ingrédients**

- 250 g de farine tamisée ou fluide
- 4 oeufs
- 450 ml de lait légèrement tiède
- 1 c. à soupe d' extrait de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé
- 2 c. à soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- 50 g de beurre fondu

### **Etapas de la recette**

1. faites légèrement chauffer le lait avec le beurre, attention le lait doit être à peine tiède avant de commencer votre recette (ça évite les grumeaux)
2. Mélangez la farine tamisée, le sucre, le sel dans un grand bol. Vous pouvez remplacer 50 g de farine par la fécule de maïs pour plus de légèreté
3. Ajoutez les oeufs, puis progressivement le lait, en battant avec un fouet pour éviter la formation des grumeaux
4. Ajoutez la vanille et laissez reposer 30 minutes avant d'attaquer la cuisson
5. Faites chauffer une noix de beurre dans la poêle et disposez une louche de pâte
6. Faites cuire vos crêpes de chaque côté, qu'elles soient bien dorées
7. Au fur et à mesure, réservez dans une assiette vous pouvez les maintenir chaudes en les mettant au four à 80° maxi Vous devriez obtenir entre 15 et 20 crêpes avec une poêle de 20 cm de diamètre.