

CRÊPES

RECETTE DE FLORE



RÉALISATION : PLUS D'UNE HEURE

Si vous le souhaitez, vous pouvez parfumer la pâte à crêpe avec un peu d'eau de fleur d'oranger ou éventuellement la sucrer un peu plus.

La pâte se conserve très bien quelques jours au frigo, vous pouvez en faire en début de semaine et la conserver dans une bouteille en verre pour en avoir sous la main rapidement au petit-déjeuner !

INGRÉDIENTS

POUR 3-4 PERSONNES

- 250 g de farine
- ½ litre de lait
- 3 oeufs
- 1 CS d'huile végétale ou de beurre fondu
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre

PRÉPARATION

1. Mettre la farine dans un grand récipient
2. Ajouter le lait et les oeufs et mélanger au fouet, pour avoir un appareil bien homogène
3. Ajouter l'huile ou le beurre fondu, le sel et le sucre, bien mélanger
4. Laisser reposer une petite heure au frigo avant de cuire (si vous êtes pressés ça marchera aussi sans laisser reposer !)
5. Cuire à la poêle dans une noix de beurre, à la taille et l'épaisseur souhaitée

OÙ TROUVER...

... DU LAIT ?

En bouteilles consignées dans la plupart des magasins de vrac : à la *Laiterie de Carouge*, au *Bocal Local*, à *Bio C' Bon*, au *NID*, à *l'Arcade*)

... DE LA FARINE ?

Au *Bocal Local*