

Crêpes maison



5-6 personnes



15 minutes



Ingrédients

- 1L de lait de la Ferme de Guichet
- 400g de farine
- 4 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 càs d'arôme de vanille ou d'alcool (eau de vie, rhum)

Recette

1. Dans un saladier, mélanger la farine et sucre vanillé, creuser un puit pour y casser les œufs.
2. Mélanger en ajoutant le lait petit à petit sans faire de grumeaux.
3. Ajouter l'arôme de vanille ou l'alcool.
4. Version plus rapide avec un robot mélangeur : mettre tous les liquides en premier. Puis en vitesse moyenne, ajouter la farine petit à petit.
5. Votre pâte est prête ! Mettre votre crêpière à chauffer à feu vif. Une fois bien chaude, versez-y une louche de pâte et laisser cuire 2-3 min de chaque côté.

Servir chaud ou froid, avec du sucre, confiture, pâte à tartiner.....

Pour la version salée, il suffit juste d'enlever le sucre vanillé !