

LES CREPES

J'ai choisi de faire cette recette parce que tout d'abord j'aime bien les crêpes. Les manger mais aussi préparer la pâte et les faire cuire avec mes parents. J'aime bien les faire sauter, mais des fois je n'y arrive pas. Il y a une tradition qui consiste à faire sauter la première crêpe en tenant un Louis d'or dans la main gauche pour s'assurer une année riche. Ma grand-mère le fait. Surtout ce que j'aime le plus c'est de les déguster avec de la confiture de fraise, du Nutella ou du sucre. Ce moment en famille est très convivial.



Voici ma recette :

Mettre 250g de farine dans une terrine.

Faire un puits, y casser 3 œufs entiers, ajouter 1 cuillerée d'huile, une pincée de sel et un peu de lait.

Travailler énergiquement la pâte avec une cuillère pour la rendre légère. Mouiller progressivement avec le lait, jusqu'à ce que la pâte fasse, en coulant, le ruban.

Parfumer avec de la vanille (et éventuellement un peu de rhum).

Laisser reposer la pâte pendant une heure au moins. La pâte épaissit.

Au moment de faire les crêpes ajouter un peu d'eau ou de lait.

Verser dans la poêle un peu d'huile. Faire chauffer.

Verser alors la pâte et au même moment agiter la poêle de façon qu'elle soit recouverte régulièrement de pâte. Dès que la crêpe est dorée sur une face, la retourner pour la faire dorer sur l'autre face.

Saupoudrer de sucre. Servir bien chaud.