

La pâte à crêpes

à l'extrait de Vanille

Ingrédients

250 g de farine
50 g de sucre
5 œufs
50 cl de lait
25 g de beurre fondu
1 pincée de sel
6 gouttes d'extrait de Vanille



Préparation

Étape 1 : Dans un grand saladier, tamisez la farine pour éviter les grumeaux, puis ajoutez le sucre et la pincée de sel. Mélangez bien.

Étape 2 : Ajoutez les œufs un à un au centre du saladier, en mélangeant bien à l'aide d'un fouet pour obtenir une pâte homogène.

Étape 3 : Versez le beurre fondu tiède dans la pâte et mélangez jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé. Ajoutez les 6 gouttes d'extrait de Vanille.

Étape 4 : Versez progressivement le lait tiède en fouettant continuellement pour éviter les grumeaux et obtenir une pâte fluide. Si des grumeaux persistent, passez la pâte à travers une passoire fine.

Étape 5 : Couvrez le saladier d'un torchon propre ou d'un film alimentaire et laissez reposer la pâte 1 à 2 heures à température ambiante. Cela permet à la farine de s'hydrater pleinement pour des crêpes plus moelleuses.

Dégustez et éveillez vos papilles !