

# Les crêpes |

## Recette pour 4 pers

### Description

Une recette souvent mit de l'avant en début d'année ``Chandeleur`` mais qui assurément va ravir tout le monde toute l'année.

### L'astuce du chef

Une crêpière (poêle) est l'idéal pour la cuisson de vos crêpes.

Un mélange trop épais est plus difficile à gérer.

### Ingrédients

#### Appareil à crêpes

- 2 Unité(s) Oeuf
- 115 Gr Sucre
- 340 Ml Lait
- 385 Gr Farine
- 1 Pièce(s) Sel
- 165 Ml Eau froide
- 0.50 Cuil. à thé Eau de fleur d'oranger
- 25 Ml Extrait de vanille
- 25 Gr Beurre pommade
  
- Beurre
- Huile végétale

### Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Temps de repos **60 mins**

#### Le mélange à crêpes

Mettre les liquides au fond de la chaudière, ajouter le reste des ingrédients.

Mixer l'ensemble, bien racler les bords au cours de l'opération, assurez-vous que le mélange soit bien homogène et sans grumeaux.

Faites reposer l'appareil une nuit au frigo.

Dans une poêle chaude anti-adhésive, passez un linge humecté de beurre ou d'huile. Recouvrez le fond de la poêle d'une couche fine de mélange à crêpe, retournez la crêpe assez rapidement.

Renouvelez l'opération, si votre mélange, vous parait trop épais, allongez-le avec un peu d'eau.

**Bon appétit!**