



Crêpes

NOMBRE DE CONVIVES: 4

PREPARATION: 10 MIN

CUISSON: 15 MIN

Ingredients

Farine T45 Bio: 250g

Oeuf bio: 4

Lait: 500 ml (1/2 L)

Beurre d'Isigny: 50g

Sucre: 50g

Sel fin de Guérande: 3g (1/2 c à café)

Options Gourmandes:

Rhum brun: 2cl (20g)

Gousse vanille Bourbon: 1/2



Réalisation

Fondre le beurre, laissez refroidir.

Déposez la farine dans un saladier avec le sel et le sucre.

Faites un puits au milieu, versez-y les œufs, le rhum et la vanille.

Mélangez doucement au fouet, ajoutez le lait froid petit à petit.

Ajoutez le beurre fondu, mélangez, laissez reposer 10min au frais.

Cuisson

Versez une louche de pâte dans une poêle chaude huilée.

Faites un mouvement de rotation pour répartir la pâte.

Déposez les crêpes sur une assiette, recouvrir d'un couvercle ou d'aluminium.

Astuce gourmande :

Gardez vos crêpes chaudes après cuisson?

Déposez votre assiette au four à 50°C

Accompagnements:

Pâtes à Tartiner Origine Gourmande
Pommes Flambées au Rhum,
pâte à tartiner "La Caramel D'isigny"

Vin:

Maury Grenat BIO 2020
Mas-Amiel