

CRÊPES MILLES TROUS



Temps de préparation: 38mn - Temps de cuisson: 12mn - Nombre de portions: 12

Ingrédients:

Préparation:

- Mettre 250g de semoule extra fine dans le bol avec 30g de farine blanche 425g d'eau tiède, 1/2cc de sel, 1 sachet de levure déshydratée un sachet de levure chimique 1cs de sucre puis mélanger 5 min/ vitesse 6.
 - Réserver la préparation dans un pichet ce qui va vous aider à réaliser vos crêpes par la suite. Placer dans un endroit chaud pendant 30 minutes
 - Faire chauffer une poêle antiadhésive la cuisson devrait idéalement se faire sans beurre mais si vraiment vous n'avez pas de poêle idéal pour cette cuisson. Vous pouvez utiliser un poêle standard puis mettre un peu de beurre dans celle-ci
 - Ensuite verser une petite quantité de pâte pour former votre petite crêpe laissez cuire à feu moyen doux pendant 1 minute. La crêpe est prête quand le dessus de la crêpe est cuit. Vous le verrez tout de suite.
- Pour aller un peu plus vite vous pouvez placer le couvercle à votre poêle par contre il faut bien contrôler car sinon cela peut vite trop cuire.