

## CRÊPES



*Temps de préparation: 45mn - Temps de cuisson: 30mn - Nombre de portions: 10*

### Ingrédients:

- 50g Beurre
- 600g Lait
- 250g Farine
- 4 Oeufs
- 1 pincée Sel

### Préparation:

- Mettre 50g de beurre dans le bol et faire fondre 2 min/70°C/vitesse 2.
- Ajouter 600g de lait, 250g de farine de blé, 4 œufs entiers et 1 pincée de sel, puis mixer 20 sec/vitesse 4. La pâte doit avoir la consistance d'une crème liquide.
- Si elle vous semble trop épaisse, ajouter un peu de lait. Laisser la pâte reposer au moins 30 minutes avant utilisation.
- Beurrer légèrement une poêle antiadhésive (Ø 22 cm) et chauffer à feu moyen. Ajouter une petite louche de pâte en faisant tourner la poêle pour permettre à la pâte de couvrir entièrement le fond (les crêpes doivent être fines).
- Cuire 2-3 minutes ou jusqu'à coloration dorée des bords. Retourner la crêpe et cuire 1 minute. Mettre sur une assiette et couvrir d'un torchon propre pour maintenir au chaud. Procéder de même avec le reste de pâte.
- Servir, chaud de préférence, avec la garniture de votre choix.