



Pour 12 crêpes

1 1/2 tasse (375 ml) de lait 3,25 %

2 c. à soupe de beurre

1 tasse (180 g) de farine de sarrasin

1/2 tasse (75 g) de farine

2 c. à soupe de cassonade

10 g de levure fraîche de boulanger ou 3 g de levure sèche instantanée

2 pincée de sel

1 gros oeuf, légèrement battu

Dans une petite casserole, chauffer le lait et le beurre à feu moyen-doux, jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

Dans un grand bol, mélanger la farine de sarrasin, la farine, la cassonade, la levure et le sel. Ajouter le lait chaud et le beurre fondu, puis l'oeuf aux ingrédients secs et fouetter jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

Racler les parois du bol et couvrir le bol d'une assiette ou d'une pellicule plastique, puis réserver dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte ait épaissi et que de petites bulles aient commencé à se former sur la surface, environ 1 heure.

Chauffer une plaque ou une poêle en fonte non graissée à feu moyen et verser la pâte à l'aide d'une louche de façon à former des cercles de 4 à 5 po (10 à 12,5 cm).

Cuire jusqu'à ce que des bulles éclatent à la surface de la pâte, environ 2 minutes.

Retourner et cuire jusqu'à ce que les deux côtés soient dorés et que le centre soit cuit, 1 à 2 minutes.

Pour conserver la chaleur, réserver au four à basse température et servir avec une bonne quantité de beurre et du sirop, de la confiture ou du miel.

Note :

Le ratio de farine de sarrasin et de farine blanche peut être modifié pour trouver la combinaison qui sied parfaitement à votre famille. Plus la proportion de farine blanche est élevée, plus les crêpes seront épaisses et leur consistance, légère.

Vous pouvez également faire la pâte le soir précédent. couvrez-la et réfrigérez-la pendant la nuit, Sortez le bol du réfrigérateur 30 minutes avant de commencer la cuisson. Vous pouvez allonger la pâte en y ajoutant un peu de lait, si nécessaire.