

CRÊPES MINCES PARFAITES

Ingrédients : pour 2 portions (*j'ai obtenu 3 crêpes*)

- ½ tasse (60 g) de farine
- 1 c. à soupe (12,5 g) de sucre (*sucré d'érable*)
- 1 pincée de sel
- 1 gros œuf
- ¾ tasse (180 ml) de lait
- ½ cuillère à thé d'extrait de vanille (*extrait d'érable*)
- ½ c. à soupe de beurre fondu
- Un peu d'huile végétale, pour la cuisson (*canola pour moi*)
- Sirop d'érable ou coulis de fruits, pour déguster

Préparation :

- Mélanger la farine, le sucre et le sel ensemble dans un bol. Ajouter l'œuf et le lait et mélanger au fouet jusqu'à homogénéité. Ajouter la vanille et le beurre fondu et mélanger encore jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse.
- Chauffer un peu d'huile dans un poêlon sur feu moyen. Y verser une louche de pâte à la fois et bien étendre. Laisser cuire jusqu'à ce que la pâte soit dorée, puis retourner et cuire l'autre côté.
- Servir avec du sirop d'érable ou un coulis de fruits

Source : déclinaison d'une recette de Jasmine cuisine

<http://jasminecuisine.blogspot.ca/2010/04/crepes-minces-parfaites.html>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 24 mars 2014

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2014/03/crepes-minces-parfaites.html>