



A stack of golden-brown crepes is arranged in a circular pattern on a light-colored wooden surface. The crepes are slightly overlapping, creating a sense of depth. In the bottom right corner, there is a small pile of dark coffee beans.

La Chandeleur

Crêpes sucrées

Pour 4 personnes



Ingrédients

- 250 g de farine
- 50 g de beurre
- 50 cl de lait
- 4 œufs
- Sucre en poudre
- 1 pincée de sel



Garniture

- Nutella
- Sucre en poudre
- Confiture...

Crêpes sucrées

Pour 4 personnes

Préparation

Étape 1

- Mettez la farine dans un saladier avec le sel et le sucre.

Étape 2

- Faites un puits au milieu et versez-y les œufs.

Étape 3

- Quand tout le lait est mélangé, la pâte doit être assez fluide. Si elle vous paraît trop épaisse, rajoutez un peu de lait. Ajoutez ensuite le beurre fondu, mélangez bien.

Étape 4

- Faire chauffer une poêle à crêpe avec l'huile (huiler du sopalin ou une serviette, ne pas mettre directement sur la poêle). Quand elle est bien chaude, y verser la pâte à crêpes.

Étape 5

- Versez une petite louche de pâte dans la poêle, faites un mouvement de rotation pour répartir la pâte sur toute la surface. Posez sur le feu et quand le tour de la crêpe se colore en roux clair, il est temps de la retourner.

Étape 6

- Laissez cuire environ une minute de ce côté et la crêpe est prête.