

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

CRÊPES PARFUMÉES



2 tasses de farine

2 œufs

2 tasses de lait

3 $\frac{1}{2}$ C à table de beurre fondu + 3 $\frac{1}{2}$ C à table de beurre pour la cuisson

1 C à table d'eau de fleur d'oranger ou $\frac{1}{2}$ C à thé de vanille

1 Pincée de sel

Sucre ou cassonade pour saupoudrer

Pour 13 à 16 crêpes très minces :

Casser les œufs dans une tasse et les verser dans le mélangeur pour ne pas dire "blender" (De cette manière vous serez certains de ne pas avoir de coquilles dans votre mélange).

Ajouter le lait, le beurre fondu, l'eau de fleur d'oranger ou la vanille (ou même l'essence de votre choix) et le sel.

Faire fonctionner le mélangeur à vitesse élevée pendant quelques secondes.

Réduire la vitesse à moyenne et verser graduellement la farine par le trou du

bouchon doseur, tout en faisant fonctionner l'appareil.

Vider la pâte dans un plat, couvrir et laisser reposer au moins 30 min.

Faire fondre du beurre pour la cuisson des crêpes.

Faire chauffer une poêle d'environ 10" de diamètre et la beurrer très légèrement pour chaque crêpe.

Remuer la pâte et en verser un peu dans la poêle, remuer la poêle pour étaler la pâte uniformément et laisser cuire 1 min. à feu plutôt vif. Retourner la crêpe et faire cuire la seconde face également 1 min.

Servir en saupoudrant de sucre, de cassonade ou de sirop d'érable ou toute autre garniture au choix.

Combien de fois on se lance à l'épicerie pour acheter un dessert quand quelqu'un se pointe pour manger. Cette crêpe que pourrez faire à l'avance, servie avec un simple caramel du commerce et bonifié avec un pointe d'alcool (style grand marnier ou même rhum) et une boule de crème glacée et pourquoi pas des fruits ! Vous ferez meilleur effet que votre petit gateau mousse de l'épicerie!!!!

Merci à Claude pour la suggestion de cette recette à l'accent européen. (Elle a été convertie en mesures impériales).

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM