



Crêpes.

Pour une douzaine de crêpes :

- 4 œufs ;
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre ;
- 1 pincée de sel ;
- 300 g de farine ;
- 500 ml de lait entier, tiédi.

Dans un saladier, battez les œufs avec le sucre et le sel, si possible à l'aide d'un batteur électrique, jusqu'à ce que le mélange soit mousseux. Incorporez, toujours en fouettant, un quart de la farine, puis du lait tiède, et ainsi de suite en alternant jusqu'à épuisement des ingrédients. Couvrez d'un linge propre et laissez reposer au moins une heure.



Graissez une crêpière avec un peu d'huile de tournesol ou de beurre et faites-la chauffer sur feu vif. Lorsque la poêle est bien chaude, versez-y une petite louche de pâte en l'inclinant pour que celle-ci s'étale bien. Faites attention à l'épaisseur de vos crêpes, elles sont bien meilleures fines alors n'ayez pas la main trop lourde. Lorsque le dessus de la crêpe est pris, retournez-la soit d'un geste vif (ne tentez pas le diable non plus, on a le coup de poignet ou on ne l'a pas) soit à l'aide d'une spatule. La crêpe doit être bien dorée. Faites cuire l'autre face rapidement en prenant garde de ne pas la laisser brûler.

Remarque : ce mode de cuisson est à suivre si vous aimez les crêpes moelleuses. Si vous les préférez plus croustillantes, cuisez-les sur feu plus doux : plus elles mettront de temps à cuire, plus elles seront croustillantes.

Servez-les bien chaudes avec une bonne cassonade (pas du sucre roux qui croque mais bien une vergeoise moelleuse), du sucre avec un filet de citron, une bonne cuillère de la célèbre pâte à tartiner, du caramel au beurre salé ou de la confiture. Tout est permis pourvu que vous vous régalez.