

Crêpes en Dessert

Nombre de personnes: 3

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- 500 grs de farine ANCO pour pâtisserie
- environ 1 litre de lait entier
- 2 jaunes d'oeufs
- 1 bonne cuillère à café d'essence de vanille
- 1 cuillère à soupe de sucre fin
- de la crème fraîche

Recette:

- Dans le saladier en terre cuite, additionnez petit à petit le lait à la farine.
- Ajoutez 2 jaunes d'oeuf, le sucre fin et l'essence de vanille.
- Mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Battez un des blanc d'oeuf à la fourchette dans une assiette à soupe de façon à le faire blanchir. Mélangez-le précautionneusement à la pâte.
- Laissez reposer la pâte au moins 1 heure.
- Confectionnez ensuite vos crêpes dans une poêle (à crêpes) beurrée.



Conseil

Le blanc d'oeuf restant peut être battu en neige et ajouté à la crème fraîche afin de l'alléger.