

LES CRÊPES DE LA TANTE LÉONIE

Préparation 15 min

Liste des ingrédients :

- 250g de farine
- 4 œufs
- 175g de sucre
- 3 sachets de sucre vanillé
- 3/4 de litre de lait
- 250g de beurre demi-sel pour la cuisson
- 1 pincée de sel, huile



Recette :

- 1) Verser la farine dans une grande jatte, creuser un puits au centre et y casser un œuf. Tourner dans le puits avec une cuillère en bois en incorporant peu à peu de la farine ;
- 2) Ajouter les trois autres œufs un à un, de la même manière ;
- 3) Ajouter alors le sucre, le sucre vanillé le sel et délayer petit à petit avec le lait en le versant lentement - toujours au centre de la pâte ;
- 4) Laisser reposer la pâte au minimum 1h.
- 5) La battre 5min avec un fouet, en y incorporant une bonne tombée d'huile (2 cuillerées à soupe),
- 6) Faire cuire les crêpes et les déguster bien chaudes.