**RECETTE des CREPES pour la CHANDELEUR**

**30.01.2019**

**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **PREPARATION**   1. **Etape 1** Mettre de la farine dans un saladier, faire un puits au centre. 2. **Etape 2** Verser dans le puits la moitié du lait. 3. **Etape 3** Délayer avec une spatule en bois en partant du centre et en faisant tomber peu à peu la farine dans le liquide. 4. **Etape 4** Quand toute la farine est incorporée, la pâte est à peine fluide. 5. **Etape 5** Pour la rendre parfaitement lisse, la travailler vigoureusement 2 à 3 minutes. 6. **Etape 6** Ajouter les [oeufs](https://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_oeufs_1.aspx) entiers battus en [omelette](https://www.marmiton.org/pratique/techniques-culinaires-video-cuisine_omelette-plate.aspx). 7. **Etape 7** Incorporer ensuite le [sucre](https://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx), le [sel](https://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_sel_1.aspx), l'huile, le parfum. 8. **Etape 8** Ajouter à ce moment la moitié du liquide qui reste. La pâte doit être onctueuse, fluide sans excès. 9. **Etape 9** Laisser la reposer une heure si cela est possible mais ce n'est pas du tout impératif. 10. **Etape 10** Faites un essai en cuisant la première [crêpe](https://www.marmiton.org/recettes/selection_chandeleur.aspx), si la pâte est trop épaisse, rajouter le reste du liquide, progressivement. | RÃ©sultat de recherche d'images pour "tasse chocolat" |