

LIRE AUSSI :

La Semaine du cidre du Québec est de retour

Cette dernière partage sa recette de crêpes bretonnes que vous pouvez déguster avec du caramel salé, de la confiture ou encore du sucre et du jus de citron frais!

Voici donc sans plus tarder la recette des crêpes bretonnes de Juliette & Chocolat.



© Juliette & Chocolat

INGRÉDIENTS :

- 3 tasses (300 g) de farine blanche
- ½ tasse (100 g) de sucre blanc (peut être omis)

- 1 c. à café de sel
- 6 œufs
- 3 tasses (750 ml) de lait
- 2 c. à soupe de beurre fondu
- 3 c. à café d'essence de vanille
- 2 c. à soupe de fleur d'oranger (optionnel)

ÉTAPES À SUIVRE :

1. Tamiser la farine, le sucre et le sel dans un grand bol, et mélanger pour les incorporer. Creuser au centre du mélange un puits.
2. Dans un autre bol, fouetter ensemble les œufs, le lait, le beurre fondu, la vanille et la fleur d'oranger.
3. Verser ce mélange liquide dans la farine, graduellement, en mélangeant bien pour éviter les grumeaux. Laisser reposer au frais au moins une heure.
4. Chauffer une poêle plate et y déposer une noix de beurre. Verser ensuite une louche de pâte à crêpe dans la poêle chaude, et la faire tourner pour bien la répartir en une couche fine. Laisser cuire environ 30 secondes puis, avec une spatule plate en bois, retourner par un bord la crêpe et la laisser dorer encore quelques secondes de l'autre côté.
5. Servir chaud avec, au choix du caramel, de la confiture, du chocolat fondu, du beurre et du sucre, ou du sucre et du jus de citron.

RECOMMANDÉ



6 JOLIES TERRASSES OÙ MANGER AU BORD DE L'EAU

PAR MÉLODIE LAMOUREUX