

Pâte à crêpes de Cyril Lignac

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- 2 c à s de sucre poudre
- 50 cl de lait
- 2 c à s d'huile
- arôme au choix

Préparation au companion

Mettre la farine et les oeufs dans la cuve muni du pétrisseur

Mixer 1 min vitesse 6

Ajouter tous les ingrédients (juste un verre de lait grosso modo) et relancer pour 2 min à vitesse 10.

Au bout de 30 s (même avant si vous voyez que le robot force), diminuer à vitesse 6 et verser progressivement le reste du lait par le bouchon.

Laisser reposer la pâte (une heure au moins)

Mixer vitesse 12 30 s avant de faire les crêpes pour que ce soit bien mélangé (vérifier avec une spatule si ça n'a pas collé au fond)

Graisser une poêle avec du beurre, verser une louche de pâte dedans en la bougeant pour bien répartir la pâte, faire cuire environ 2 min avant de la retourner et cuire une nouvelle minute de l'autre côté (les temps sont indicatifs, c'est à l'oeil!!!)