

Crêpes

Ingrédients (normalement pour 15 crêpes, mais on n'en fait que 9)

- 20 grammes de beurre
- 250 grammes de farine T80
- 3 œufs
- 500 grammes de lait
- 2 pincées de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre vanillé ou de sucre tout court

Préparation

- placer le beurre et 150 grammes de lait dans le bol et faire chauffer 2 minutes à 70°C, vitesse 1
- ajouter la farine, les œufs, le sel et le sucre
- mixer 10 secondes, vitesse 6 en raclant les parois à mi-temps
- lancer le thermomix 12 secondes à vitesse 4 et verser le reste de lait sur les couteaux en mouvement. Si nécessaire, racler les parois et mixer 3 secondes à vitesse 4
- laisser reposer au moins 10 minutes et faire cuire dans une poêle anti-adhésive

Révision #1

Créé 2022-07-08 17:27:29 CEST par Luc

Mis à jour 2023-04-02 11:31:00 CEST par Luc