# RECETTE DE CREPE RAPIDE

## INGREDIENTS

Pour 4 personnes
250 g de farine (blé ou sarrasin selon vos goûts)
4 oeufs
1/2 litre de lait
Une pincée de sel
1 sachet de sucre vanillé
50 g de beurre fondu
Optionnel : 1 cuiller à soupe de cognac ou de fleur d'oranger.

## COMMENT FAIRE

A priori, rien de plus simple que de réaliser une recette de crêpe rapide. En effet, il suffit de préparer la pâte d'avance pour la laisser reposer au frais, le saladier recouvert d'un torchon et au moins 2 heures.

Premièrement, dans un saladier versez la farine. les oeufs, le sucre vanillé, le sel et le lait FROID.

Cependant, il vous faudra délayer le tout tranquillement, en veillant à ce qu'il n'y ait pas de grumeaux. Utilisez un fouet cela facilitera la tâche.

La pâte doit être lisse, nappant à peine le doigt. Cependant, si elle est trop épaisse, ajouter un peu de lait.

Terminez le travail en ajoutant le beurre fondu et, si vous le voulez le cognac ou la fleur d'oranger.

# La cuisson pour cette recette de crêpe rapide

Après le repos de la pâte et peu avant de passer à la dégustation, beurrer légèrement une poêle bien lisse.

Avant de verser la pâte, la poêle doit être très chaude (2ème secret !)

Versez une petite quantité de pâte, juste assez pour recouvrir le fond de la poêle d'une couche fine.

Faire cuire un côté, quand il n'attache plus, faire sauter la crêpe pour cuire l'autre face.

La crêpe doit être juste moelleuse. Cependant, si elle est trop sèche ou comme du carton, ajoutez du lait ou du beurre.

A vrai dire, la première est un test, mais ensuite, quand la poêle est bien chaude, ça va tout seul et les crêpes se font très vite.

Servir très chaud !