

RECETTE DE LA PATE A CREPE



INGREDIENTS

250 g de farine (froment ou sarrazin selon vos goûts)

3œufs

1/2 litre de lait

½ cuiller à café de sel

1 cuiller à soupe d'huile neutre

En option vous pouvez ciseler du persil frais que vous ajouterez à la pâte au moment de la cuire.

Pour ce qui concerne la garniture, vous pourrez avoir des crêpes fourrées au jambon et champignons en béchamel.

En Picardie, on les appelle « les ficelles picardes »

On peut aussi les farcir avec jambon, gruyère en tranche et œuf. Ou bien encore du chorizo, du bacon etc tout ce que vous aimez en fait !

Pour ma part, j'aime beaucoup aussi avec des asperges.

COMMENT REALISER LA PÂTE A CRÊPES

D'une simplicité enfantine la recette de la pâte à crêpe facile se déroulera ainsi :

Tout d'abord, tamisez la farine et placez la dans un saladier en formant un puits dans le centre. .

Versez 250 ml de lait froid au milieu et mélangez doucement.

Ajoutez l'huile tout en continuant à remuer, puis le sel.

Préparez les œufs bien battus, comme pour une omelette, et ajoutez-les. Enfin, incorporez le reste de lait, jusqu'à obtenir une pâte onctueuse.

Veillez, bien sûr, à ce qu'il n'y ait pas de grumeaux. Si vous avez opter pour une pâte au persil, c'est le moment de l'ajouter

LA CUISSON DES CREPES

Huilez une poêle anti-adhésive et faites la chauffer à feu vif.

Pour les crêpes chaudes, vous faites cuire la première face, lorsqu'elle est cuite, vous tournez la crêpe, emplissez du jambon, gruyère et œuf, par exemple. Lorsque le fromage est fondu, au terme de quelques minutes, repliez les bords et servez immédiatement. Et régalez-vous avec cette recette de pâte à crêpe facile.

Si vous choisissez la béchamel champignons et jambon, vous pouvez préparer la recette de la pâte à crêpe facile à l'avance et finir la cuisson de vos crêpes au four. Ainsi, tout le monde mange en même temps.