

CRÊPES À LA FLEUR D'ORANGER

Ingrédients :

2 oeufs entiers

10 g de beurre

100 g de farine

1/2 gousse de vanille ou 1 cuillère à café d'extrait de vanille

2,5 g (1/2 cuill. à café) de sel fin

25 cl de lait entier

30 ml (2 cuill. à soupe) d'eau

15 ml (1 cuill. à soupe) d'eau de fleur d'oranger

Préparation:

1. Ouvrez la 1/2 gousse de vanille en deux et grattez les graines. Dans un bol, battez les oeufs en omelette. Faites fondre le beurre dans une casserole ou au micro-ondes .

2. Mettre la farine tamisée dans un grand saladier. Incorporez-lui les graines de vanille ou l'extrait de vanille, les oeufs et le sel.

3. Délayez avec le lait et l'eau.

4. Ajoutez le beurre fondu et éventuellement l'eau de fleur d'oranger, en mélangeant bien. Laissez reposer 2 heures au moins à température ambiante (20°C). Au moment de l'emploi, allongez la pâte avec 10 ml d'eau.

5. Faites chauffer une poêle anti-adhésive une fois chaude beurrez la légèrement puis versez une petite louche de pâte à crêpe et faites pivoter la poêle pour répartir la pâte puis cuire 1 à 2 minutes, détachez les bords à l'aide d'une spatule puis retournez la crêpe sur l'autre face pour la cuire .

6. Disposez la crêpe cuite dans une assiette puis la couvrir à l'aide d'une cloche en verre ou d'une autre assiette afin que les bords ne deviennent pas secs à l'air libre .

7. Continuez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte à crêpe

SUGGESTIONS DE NINA : Servez les crêpes avec le nappage de votre choix pâte à tartiner, miel, confiture, sucre ...