

Crêpes moelleuses

Ingrédients

100 gr de beurre
 8 oeufs
 350 gr de farine
 40 gr de Maïzena
 1 l de lait écrémé

Préparation

Faites fondre le **beurre** et le laissez refroidir (*le gras permet d'obtenir une crêpe tendre et légèrement humide*). Faites mousser **6 oeufs** entiers et **2 jaunes** avec un batteur électrique pendant 5' (*plus vos oeufs sont aériens, mousseux et deviennent blanchâtres, plus vos crêpes seront moelleuses*).

Tamisez la **farine** et la **Maïzena**, ajoutez à vos oeufs mousseux en mélangeant doucement (*Trop de farine = crêpes lourdes et sèches... Trop peu de farine = crêpes qui se déchirent*). Ajoutez progressivement le **lait** (*éviter la surcharge de graisse*). Ajoutez le beurre fondu refroidi. Laissez reposer au moins 1h (voire 2h).

Graissez légèrement votre crêpière (*huile végétale*). Versez 1 petite louche de pâte sur votre crêpière chaude. Cuire +/- 1min30 puis retournez celle-ci avec une spatule ou faites sauter. Pliez la 1^{ère} crêpe en 4 et déposez une pièce de monnaie (*porte-bonheur*).

Bonne chandeleur
 en toute légèreté !



Joseph
 design.be

L'ustensile de
 la semaine!

Crêpière
 by MASTRAD

42€

Pour des
 crêpes
 au top!



chée de Charleroi 1 à Thoremals-les-Béguines
 info@josephdesign.be - Téléphone : 010 247 287
 Du mercredi au samedi de 10h à 18h



Joseph
 design.be

