



Crêpes minces (à la française)

Que ce soit au petit déjeuner, comme collation ou au souper, les crêpes plaisent à tous, petits et grands. On peut les farcir de fruits frais ou cuits : bananes, fraises, pêches, framboises, poires, bleuets, pommes cuites, de crème pâtissière.

Avant d'aller jouer dans la neige, on peut opter pour la très protéinée crêpe jambon/fromage. Enfin, on peut napper ses crêpes de yogourt, de crème anglaise, de sirop d'érable, de miel, de coulis, de compote ou de confiture de fruits, de sauce au chocolat, etc. Si l'on a l'équipement et surtout, le tour de main, cette recette peut servir à confectionner les fameuses crêpes bretonnes en ajustant la quantité de lait (environ ½ tasse de plus). De plus, en omettant le sucre, la vanille et la liqueur de la recette, on peut créer de délicieux plats de résistance. On peut farcir les crêpes de légumes (asperges cuites), de fromage (cheddar, emmenthal), de viande (jambon) et les napper de sauce (béchamel, échalote au vin blanc et à la crème, etc.).

Ingrédients

- Farine blanche non blanchie, 2 tasses
- Sucre, 4 cuil. à soupe
- Sel, ¼ de cuil. à thé
- Œufs, 2
- Lait, 2 tasses
- Vanille, 1 cuil. à thé
- Beurre fondu (ou huile), 1 à 2 cuil. à soupe

- Liqueur genre Grand Marnier, cognac ou calvados, 1 cuil. à soupe (facultative)

Préparation

Faites fondre le beurre et réservez. Dans un grand bol à mélanger, mettez la farine, le sucre et le sel. Mélangez le tout à l'aide d'un fouet et formez un puits au centre. Vous pouvez installer le bol sur un torchon humide pour le stabiliser. Déposez-y les œufs, la vanille et la liqueur. Commencez à fouetter au centre en ajoutant le lait par petites quantités à mesure que le mélange épaissit. Travaillez de façon à aller, graduellement, chercher la farine sur les bords : vous obtiendrez ainsi une pâte lisse et sans grumeaux. Lorsque le mélange est terminé, ajoutez-y le beurre fondu et remuez le tout.

Si vous utilisez une plaque à crêpe en fonte, mettez-la à préchauffer, sur le rond de la cuisinière, à la température minimum. Au moment de commencer la cuisson des crêpes, réglez la température un cran avant la température moyenne (4 sur une cuisinière électrique). Versez-y quelques gouttes d'huile (3 à 5 ml soit ½ à 1 cuil. à thé) et étalez le tout à l'aide d'un essuie-tout plié. Au cours de la cuisson des



crêpes, passez l'essuie-tout sur la plaque régulièrement en ajoutant quelques gouttes d'huile seulement si la plaque semble devenir trop sèche.

Versez ¼ de tasse du mélange et, en faisant pencher la plaque en un mouvement circulaire, étalez la pâte avec le dos d'une louche ou un racloir de caoutchouc (un genre de spatule sans manche). Lorsque la surface de la crêpe semble sèche, tournez-la et laissez-la cuire environ 45 secondes. Aussitôt après l'avoir tourné, étalez la garniture sur un côté de la crêpe, puis, pliez-la en deux. Si la plaque n'est pas assez chaude au début, les crêpes risquent de coller. Si, par contre la plaque est trop chaude, elle va dégager de la fumée, va sembler très sèche et il vous sera presque impossible d'étendre le mélange convenablement.

Cette recette donne une douzaine de crêpes que vous pourrez conserver (une fois complètement refroidies) au frigo pendant 3 à 4 jours. Vous pourrez faire réchauffer les crêpes sur la plaque ou, pour une collation typiquement bretonne, beurrez légèrement une crêpe froide, saupoudrez-la de sucre (ou sucre d'érable) et roulez le tout.

Bon appétit!