

Pâte à crêpes

Pour 6 personnes

Préparation 15 minutes – Repos 15 minutes - Cuisson 15 minutes

- 250 g de farine
- 50 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 30 g de beurre
- 4 œufs
- 50 cl de lait

1. Séparez les blancs et les jaunes d'œufs et battez les blancs en neige.
2. Versez la farine dans un saladier, creusez un puits et ajoutez les jaunes d'œufs, le sucre, le lait. Mélangez à l'aide d'un fouet.
3. Faites fondre le beurre dans une petite casserole, ajoutez-le au mélange précédent et mélangez le tout jusqu'à obtenir une pâte à crêpes lisse et homogène,
4. Incorporez délicatement les blancs en neige.
5. Laissez ensuite reposer à température ambiante pendant environ 15 min.
6. Faites chauffer une poêle antiadhésive avec du beurre, versez une louche de pâte et bien la répartir sur toute la surface de la poêle. Cuisez la crêpe pendant environ 1 min de chaque côté.
7. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte, en la remuant à chaque fois avant d'y prélever une autre louche.

Bon appétit !



@French Topics & Co – Easy and healthy french recipes – www.frenchtopics.com.au - 2018

Pancakes

Serves 6

Préparation 15 mins – Stand 15 mins - Cooking 15 mins

- 250 g flour
- 50 g sugar
- 1 tbspn vanilla sugar
- 30 g butter
- 4 eggs
- 50 cl milk

1. Separate the yolks from the whites and beat the egg whites until the mix is stiff.
2. In a salad bowl, sift flour, make a well in the center and add egg yolks, sugar and milk and mix well.
3. Melt butter in a small pan, add it in the previous mixture and mix well until dough is smooth and homogeneous.
4. Gently add the white eggs.
5. Let stand for 15 minutes.
6. Heat a non-stick frying pan over medium heat and grease it with butter, pour a scoop of mixture and cook for 1 minute. Turn and cook for a further 1 minute or until cooked through.
7. Repeat with remaining mixture, greasing pan with butter or cooking oil between batches.

Bon appétit !



@French Topics & Co – Easy and healthy french recipes – www.frenchtopics.com.au - 2018