

Brochettes de crêpes



Pour 12 crêpes environ :

- 250 g de farine
- 25 g de sucre vanillé (ou 3 sachets)
- 75 cl de lait
- 30 g de beurre fondu
- 3 oeufs
- 1 pincée de sel
- sucre glace
- 12 pics à brochettes

Mélangez la farine, le sucre vanillé et le sel dans un saladier.

Réalisez un puits et incorporez au fouet la moitié du lait, le beurre puis les oeufs. Ajoutez le reste du lait. Laissez reposer 1 heure minimum.

Faites fondre une noisette de beurre dans une crêpière bien chaude. Faites cuire les crêpes.

Découpez les crêpes en lanières de 2-3 cm de largeur (à l'aide d'une roulette à pizza). Roulez les lanières et piquez-les sur des pics à brochettes.

Saupoudrez de sucre glace les assiettes, déposez les brochettes, saupoudrez légèrement les brochettes de sucre glace et servez.