

Pâte à crêpes-fleurs, farine de froment

Pour 12 crêpes
1 crêpière de 29 cm

250 gr de farine de froment (T45)
1 pincée de sel
3 oeufs entiers
50 cl de lait (40 cl de lait + 10 cl de crème liquide pour moi)
50 gr de beurre noisette
10 cl de bière blonde

Dans une petite casserole, faites chauffer le beurre jusqu'à atteindre la couleur noisette (surveillez bien afin qu'il ne brûle pas)
Laissez tiédir

Pendant ce temps, déposez dans un cul-de-poule (ou au robot, ou blender) la farine et le sel
Ajoutez les oeufs entiers
Mouillez avec le lait + crème liquide
Versez le beurre refroidi

Passez au chinois (facultatif, mais je le fais toujours pour éliminer la moindre trace de grumeaux)
Laissez reposer une heure (sauf si vous la faites au blender)
Ajoutez avant de cuire les **10 cl de bière pour détendre la pâte, ou si vous n'aimez pas le goût un peu amer que laisse la bière, remplacez par de l'eau gazeuse**

Faites chauffer votre crêpière
Passez de l'huile pour la graisser (je pique 1/2 pomme de terre sur une fourchette que je trempe dans un petit ramequin d'huile)

Mettez une louche de pâte
Retournez avec une spatule
Empilez vos crêpes sur une volette recouverte de papier sulfurisé (ne les sucrez pas)