

## Crêpes en cornet aux fraises

### Pour 12 crêpes 1 crêpière de 29 cm

250 gr de farine  
1 pincée de sel  
3 œufs 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 (remplacé par de l'eau gazeuse)

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 œufs 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 d'eau gazeuse** ou de bière pour détendre la pâte

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)

### Chantilly

25 cl de crème liquide entière bien froide  
20 gr de sucre

#### Au batteur :

Montez la crème liquide avec le sucre, dès qu'elle fait des "becs" sur les fouets, arrêtez de battre  
Réservez au frais

#### Au siphon :

Mettez la crème et le sucre dans le siphon  
Percutez une cartouche de gaz  
Secouez fortement  
Mettez le siphon couché sur une grille du frigo

### Fraises QS

Garnissez chaque crêpe de fraises, entières ou coupées si elles sont grosses, sur le milieu de la crêpe  
Recouvrez les fruits de crème chantilly  
Roulez la crêpe en cornet et terminez en mettant de la crème dans la partie évasée  
Complétez avec des fraises