



Pâtes à crêpes

LA CUISINE DE BOOMY



Pour 19 crêpes

- 230 gr d'eau tiède
- 460 gr de lait chaud
- 8 gros œufs
- 120 gr de beurre fondu (j'ai utilisé du beurre à 41 % de mg)
- 260 gr de farine
- 4 cs de sucre semoule
- 1/2 cc de sel
- 1 cc d'extrait de vanille

Mettre tous les ingrédients dans l'ordre indiqué dans le bol du I-Cook'in et mixer le tout à l'aide de la touche turbo jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et sans grumeau.

Verser dans un saladier.

Faire chauffer une crêpière avec un peu d'huile de tournesol que vous aurez étalé au pinceau. Verser une petite louche de pâtes, étaler, et faire cuire avant de la retourner pour faire cuire l'autre face.

Procéder de cette manière pour chaque crêpe, sans remettre de matière grasse.