



pâte à crêpes

LA CUISINE DE BOOMY

- 3 œufs
- 300 gr de farine
- 200 gr de maïzena
- 1 sachet de sucre vanillé
- 500 ml de lait 1/2 écrémé
- 200 ml d'eau
- 100 ml de bière blonde

Mettre la farine, le sucre vanillé et la maïzena dans le bol de votre robot et mélanger le tout. Ajouter les œufs un à un tout en continuant de mélanger (vit 3).

Verser ensuite le lait, l'eau en mélanger vitesse 2, puis la bière. Augmenter la vitesse afin d'obtenir une pâte fluide et sans grumeaux (vitesse modérée afin d'éviter les projections de pâtes).

Mettre la pâte au frais et laisser reposer au minimum 1 heure.

Graisser une poêle à crêpes et verser une louche de pâte et faire cuire chaque crêpe 1 minute de

chaque côté.

Sucrez les crêpes en les sortant de la poêle, et superposer les, les unes sur les autres. Déguster