

PATE A CREPE au TM5 (thermomix)



Ingrédients :

- 50 g de beurre
- et un peu pour la poêle
- 500 g de lait
- 200 g d'eau
- 250 g de farine
- 4 œufs
- 1 pincée de sel

Préparation:

- mettre le beurre dans le bol et faire fondre 2 minutes à 70° vitesse 2
- ajouter le lait, l'eau, la farine, les œufs, le sel puis mixer 20 secondes à vitesse 8
- laisser la pâte reposer au moins 30 minutes
- beurrer une poêle antiadhésive et chauffer
- ajouter une petite louche de pâte
- cuire jusqu'à coloration dorée des bords
- retourner la crêpe et cuire de nouveau
- procéder de même avec le reste de pâte
- servir chaud de préférence

Conseils et Variantes :

- pour des crêpes sucrées, ajouter à l'étape 2, 40 g de sucre vanillé, 80 de sucre, 2 c à s de rhum

Vous pouvez retrouver cette recette dans le livre " Ma Cuisine au quotidien"

Vos réalisations:

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2016

<http://thermominoux.over-blog.com>