

Une bière, une recette!

DÉLICIEUSES CRÊPES À LA CALVINUS BLONDE



Ingrédients pour 4 personnes:

- 250 g de farine
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- 50 cl de lait
- 30 g de beurre + 20 g pour beurrer la poêle ensuite
- 10 cl de Calvinus Blonde Bio
- 30 g de sucre (facultatif)

Préparation

Mettre la farine (le sucre si on choisit de sucrer la pâte) et le sel dans une terrine ou un saladier. Faire un puits, et y casser les œufs entiers.

Travailler énergiquement la pâte avec une cuillère (en bois, de préférence). Ajouter la Calvinus Blonde Bio, mélanger.

Mouiller progressivement avec le lait, jusqu'à ce que la pâte devienne homogène. Faire fondre le beurre au micro-ondes et l'ajouter, battre à ce moment là au fouet pour dissoudre les éventuels grumeaux. Il est possible d'ajouter de l'extrait de fleur d'oranger, un peu de jus de citron, de la vanille, ou pourquoi pas du rhum.

Laisser reposer la pâte au frais, pendant au minimum 1 heure, recouverte d'un torchon propre.

Passé ce délai, verser une louche de pâte dans la poêle, et laissez cuire 3 min chaque crêpe en la faisant sauter ou en la retournant à mi-cuisson avec une spatule.

Bonne dégustation!

