

## CRÊPES AU SUCRE OU À LA CONFITURE

### Ingrédients (pour environ 12 crêpes de 18 cm de diamètre)

100 g de farine : mettre dans un bol

1 pincée de sel : ajouter à la farine

1 c.s. de sucre : ajouter à la farine et au sel

2 œufs : battre dans un autre bol

2 dl de lait : verser dans une mesure graduée

1 dl d'eau : ajouter au lait et mélanger

20 g de beurre : faire fondre dans une petite casserole

1 à 2 c.s. d'huile de tournesol : mettre dans une petite assiette

### Préparation

Former une fontaine avec les ingrédients secs (farine, sucre et sel).

Ajouter les œufs et mélanger légèrement avec un fouet.

Verser petit à petit le mélange lait-eau en continuant de fouetter délicatement du centre vers le bord jusqu'à l'obtention d'une pâte coulante.

Ajouter le beurre fondu et remuer.

Laisser reposer la pâte au moins 30 minutes.

### Cuisson

Remuer la pâte à crêpes reposée avant de l'utiliser.

Badigeonner la poêle à crêpes à l'aide d'un papier absorbant trempé dans un peu d'huile.

Chauffer la poêle à grand feu.

Verser une petite louche de pâte et répartir en une couche très mince en inclinant la poêle.

Dorer la crêpe à feu moyen, la retourner et dorer la deuxième face.

Procéder ainsi avec toute la préparation de pâte sans oublier de huiler légèrement la poêle à chaque crêpe.