



Toque & Tablier



**Recette de la pâte à crêpes facile,
rapide et sans grumeaux**

**Pour 15 crêpes environ (de
diamètre 22 cm)**

Préparation : 15 minutes

Ma liste de courses... Chez

L'épicier :

- 130 g de Maïzena
- 120g de farine T65
- 40 g de sucre ou 2 cuillères à soupe bombées
- 10 cl d'alcool (Grand Marnier, Cognac) facultatif
- Un peu d'huile de pépins de raisin pour graisser la poêle

Le crémier :

- 3 œufs
- ½ litre de lait entier
- 50 g de beurre doux fondu

1. Faites fondre le beurre au micro ondes. Réservez-le.
2. Faites les pesées de farine et de Maïzena. Sortez 2 grands récipients (dont un qui peut passer au micro ondes). Dans le premier, passez la farine et la Maïzena à travers une passoire à mailles fines (ceci tamise la farine et la fécule de maïs). Ajoutez le sucre et mélangez le tout intimement.
3. Dans l'autre récipient, versez un demi litre de lait entier et faites-le chauffer au micro ondes afin qu'il soit tiède-chaud (une minute / une minute trente environ à puissance maximale devrait être suffisant). Ajoutez les œufs, le beurre et l'alcool si vous en mettez. Fouettez rapidement l'ensemble avec un batteur.
4. Versez petit à petit le mélange « sucre farine fécule » dans le 2^{ème} récipient **avec un batteur électrique à la 1^{ère} vitesse. Il faut incorporer l'équivalent d'une cuillère à soupe à chaque fois. De plus, n'ajoutez la cuillerée suivante qu'après que la précédente est incorporée.** Avec ce procédé, vous ne devriez n'avoir aucun ou très peu de grumeaux. Si vous en avez tout de même, passez votre pâte à crêpes à travers une passoire à mailles fines.
5. Couvrez d'un torchon et laissez reposer 15 minutes.

6. Passé ce petit repos, faites chauffer votre poêle. Elle ne doit pas être trop chaude, ni trop froide : faites un test avec un peu de pâte : elle doit être saisie immédiatement et « grésiller ». Si elle « bout », baissez sous le feu.
7. Quand la poêle est à la bonne température, imbiblez-la d'huile de pépins de raisin avec un papier absorbant. Mélangez rapidement la pâte (la farine a pu tombée au fond du récipient) et versez l'équivalent d'une louche environ. Le bon geste est de faire faire une douce rotation à la poêle dans le même sens et en même temps que la louche.
Quelle est la bonne quantité à verser ? A vous de voir si vous préférez une crêpe un peu épaisse ou plutôt fine. Si vous la voulez fine, la bonne quantité est celle qui nous permet de renverser la pâte en une fois « tout juste » sans qu'il y ait de zone « oubliée » et sans devoir verser un complément de louche pour combler les trous ! Chacun a une louche différente, il faut donc essayer !
8. Faites colorer une première face. Ne touchez pas votre crêpe tant que les bords ne se détachent pas facilement (c'est le signe que c'est bien trop tôt !). Quand elle est dorée, retournez-la (la 2^{ème} face est plus rapide, environ 1 minute). Et envoyez !
Continuez jusqu'à épuisement de la pâte à crêpes... N'oubliez pas que votre poêle va continuer à chauffer durant les 4-5 premières crêpes, vous aurez peut-être besoin de baisser le feu en cours de route.

Bien s'organiser : vous en avez assez d'être toujours celle qui reste devant la cuisinière pendant que tout le monde se régale ? Faites-les en avance !

Si vous voulez les garder chaudes : faites chauffer votre four à 100° et quand la crêpe est prête, empilez-la sur les autres directement dans le four (recouvrez la dernière crêpe d'un papier d'aluminium).

Si elles sont froides : Vous les aurez posées dans un plat allant au four. La dernière crêpe aura un papier d'aluminium posé sur elle et vous les mettrez au four à 180° pour 15 minutes à four chaud.

Vous pourrez aussi en faire plusieurs en même temps ! C'est un peu plus challengeant mais efficace.