CRÊPES AVEC DES INGRÉDIENTS D'ICI (OPTION SANS GLUTEN)

INGREDIENTS

- 250 g de farine de La Touche (option sans gluten : remplacer par une farine sans gluten, type riz ou sarrasin, et ajouter 1 c. à s. de fécule)
- 3 œufs du Grand Quincé
- 50 cl de lait de foin de la coopérative d'Entrammes, ou lait végétal
- 40 g de beurre demi-sel Le Montsurais, fondu
- 1 pincée de sel

PRÉPARATION

1. Versez la farine dans un saladier et formez un puits.
2. Ajoutez les œufs et mélangez doucement.
3. Versez le lait petit à petit en fouettant pour obtenir une pâte lisse. (en version sans gluten, ajustez la texture avec un peu de lait si nécessaire)
4. Incorporez le beurre fondu et la pincée de sel.
5. Laissez reposer la pâte 30 minutes si possible (le repos est encore plus utile en version sans gluten).
6. Faites cuire les crêpes dans une poêle bien chaude, légèrement graissée.

À accompagner selon les envies : confitures, caramels et miels locaux, pâtes à tartiner ou simplement beurre et sucre.