

Pâte à crêpes croustillantes

Bonjour à toutes et tous

A proximité de la chandeleur, voici venu le temps des cathédrales.. euh des [crêpes](#) . A la maison, nous avons plusieurs recettes de crêpes sous le coude.. dont une qui est la « propriété » de mon Mari et conduit à des crêpes sont **croustillantes**. Sa recette est tellement bonne que les crêpes n'ont pas besoin de garniture élaborée : du sucre suffit. Elle est même la meilleure cette de crêpes que nous avons dégusté (i.e. toute la famille), au point où je considère qu'il me bat (encore et toujours) sur ce terrain.

Si on regarde les dosages, cette recette est caractérisée par des crêpes plus épaisses, un peu plus riches, mais capables de caraméliser sur les bords tout en restant moelleuses au centre. La chandeleur arrivant, j'ai demandé à mon mari l'autorisation de partager sa recette avec vous. Ce dernier ayant accepté, c'est avec un grand plaisir que je vous la transmet. J'espère que vous en ferez bon usage. Bonne journée

□



(C) AU FIL DU THYM

Crêpes croustillantes

Recette : Pâte à crêpes croustillantes

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20-30 minutes

Ingrédients

Pour 4-6 personnes – une quinzaine de crêpes

- 250 g de farine
- 500 ml de lait
- 3 œufs
- 50 g de sucre semoule
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 4 cuillères à soupe de rhum.

Réalisation

Étape 1 : Préparation de la pâte [1h avant]

- Dans un saladier, déposez la farine avec le sucre.
- Ajoutez les œufs et fouettez le tout.
- Ajoutez le rhum, puis versez le lait en filet tout en mélangeant pour disposer d'une pâte bien homogène.
- Terminez avec l'huile, re-mélangez un bon coup, puis laissez votre pâte reposer une heure

Étape 2 : Cuisson des crêpes.

- Beurrez généreusement votre poêle et mettez-la à chauffer à feu vif jusqu'à ce que le beurre soit mousseux.
- Entre temps, récupérez votre pâte à crêpe et donnez lui quelques coups de fouet pour faire remonter la farine.
- Une fois la poêle chaude, baissez un peu (chez moi, c'est à feu position 6 sur 9) et versez votre pâte à crêpe.
- Laissez cuire jusqu'à ce que la crêpe se décolle facilement de votre poêle. N'hésitez pas à vous aider d'une spatule en plastique pour l'aider à décoller des bords.

- Retournez à (ou faites la sauter si vous y arrivez), et laissez cuire une trentaine de secondes sur l'autre face.
- Débarrassez la crêpe sur une assiette, et itérez jusqu'à épuisement de la pâte. Remettez du beurre dans la poêle toutes les 2-3 crêpes.

Servez ces crêpes croustillantes tièdes ou à température ambiante

Astuces :

- Dégustation : Ces crêpes se dégustent bien tièdes ou à température ambiante, avec du sucre semoule, un peu de confiture, ou du chocolat fondu. Pour les plus gourmands, n'hésitez pas à mettre de la chantilly !
-