

Crêpes gourmandes de la chandeleur

✦ au miel de lavande de Rémy glaise



Recette pour 2 personnes



15 min.



15 min.

ingrédients :

- 125g de farine
- 30cl de lait
- 2 oeufs
- 25g de beurre fondu
- 1 c.à.s de sucre vanillé
- ½ pincée de sel fin
- 1 pot de miel de lavande

préparation :

01. Préparer la pâte à crêpes :

Verser dans un saladier la farine, le sucre vanillé et le sel. Dans un petit bol, faire fondre le beurre et attendre qu'il refroidisse. En attendant, dans un autre récipient battre les oeufs entiers avec le lait jusqu'à ce que le mélange mousse légèrement, puis verser le beurre fondu et bien mélanger.

Incorporer dans cette préparation liquide le mélange farine, sucre, sel progressivement pour éviter les grumeaux. Bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte assez liquide.

Laisser reposer 10 minutes pour que la pâte s'épaississe.

02. Cuisson des crêpes :

Dans une poêle bien chaude et préalablement beurrée, faire un test de pâte au centre de la poêle pour vérifier la chaleur. Verser une louche de pâte, laisser dorer 1 minute par faces environ, en surveillant. Déposer la crêpe dans une assiette et maintenir au chaud.

Mettre à nouveau un peu de beurre dans la poêle, verser une louche de pâte et ainsi de suite.

03. C'est prêt !

Tartinez votre crêpe d'une jolie cuillère de miel, pliez, roulez, savourez comme la crêpe est moelleuse, comme le miel est parfumé.

Bonne dégustation !



Studio Juicy Olive
& Le Miel Rémy Glaise