

Les crêpes à la bière



Difficulté
0/5



Temps de préparation
15 mn



coût
1/5



Temps de cuisson
40 mn

Ingrédients pour 4 personnes:

300 gr de farine
3 œufs (compter 1 œuf pour 100 gr de farine)
300 ml de bière blonde
300 ml de lait
1 pincée de sel
huile et beurre

Pour la garniture:

Cassonade, jus de citron jaune, chocolat à tartiner, confiture, crème de marron, de cacahuète etc...

Préparation:

- 1- Dans un grand saladier, déposer la farine, ajouter la pincée de sel, mélanger. Creuser une fontaine et ajouter les œufs. Mélanger en partant du centre vers les côtés.
- 2- Ajouter peu à peu la bière et le lait puis une c à soupe d'huile.
- 3- Couvrir le plat et laisser reposer la pâte 1/2h à 1h à température ambiante.
- 4- Cuire les crêpes dans une poêle bien chaude légèrement huilée. Déposer les crêpes sur une assiette plate et intercaler des noisettes de beurre.

Les conseils du chef:

- Plus la pâte est liquide, plus les crêpes sont fines.
- Eviter d'ajouter à la pâte du sucre comme indiqué dans certaines recettes. D'une part parce qu'elles vont être dégustées avec une base sucrée et d'autre part, cela les rend cassantes et sèches à la cuisson.
- La bière permet de ne pas ajouter de levure. Pour des crêpes réalisées uniquement au lait, ajouter en 1- un sachet de levure chimique.

Les conseils du sommelier:

Bière ou cidre

NOTES :

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....