

Crêpes au zeste d’orange

6 pers | 10 mn | 30 mn

Les **ingrédients**

- 250g de farine
- 3 oeufs
- 50cl de lait
- 50g de beurre
- 2 c. à s. de fleur d’oranger
- 1 zeste de citron
- 1 zeste d'orange
- Huile
- 1 pincée de sel

La **recette**

Etape 1

Tiédir le beurre.

Etape 2

Mélanger la farine et le sel dans un saladier puis former un puits. Verser les œufs légèrement battus, le lait, le beurre fondu et la fleur d'oranger.

Etape 3

Mélanger et fouetter jusqu’à obtention d’une pâte bien lisse. Déposer les zestes d’orange et de citron et mélanger. Laisser reposer 30 minutes.

Etape 4

Huiler la poêle et la mettre à chauffer à feu vif. Détendre la pâte avec un peu d'eau ou de bière si besoin et la fouetter à nouveau. Une fois la poêle chaude, baisser légèrement le feu et disperser l’huile.

Etape 5

Ajouter une louche de pâte et incliner la poêle afin de la répartir. Laisser cuire jusqu’à ce que la crêpe se décolle facilement de la poêle. Retourner, et laisser cuire une minute sur l’autre face.