



Crêpes



4 pers



12 mn

Les ingrédients

- 50 g de beurre
- 50 cl de lait demi-écrémé
- 4 œufs
- 50 g de sucre
- 250 g de farine

La recette

Etape 1 :

Mettre le beurre dans le robot cuiseur et régler la vitesse à 2 pendant 2 min. à 80°C.

Etape 2 :

Ajouter le lait, les œufs et le sucre par l'orifice du couvercle, mettre le bouchon et lancer le programme Pastry en vitesse 5 pendant 2 min. 30.

Etape 3 :

Au bout de 10 s, ajouter progressivement la farine par l'orifice du couvercle et continuer de battre la préparation pendant 2 min.

Etape 4 :

Faire chauffer une poêle anti-adhésive à feu vif et la beurrer légèrement.

Etape 5 :

Quand elle est chaude, verser une louche de pâte. Attendre quelques min., retourner la crêpe et la laisser cuire encore 1 à 2 min. La faire glisser sur une assiette et répéter avec une nouvelle louche de pâte jusqu'à épuisement de l'appareil.

Recette compatible avec les robots :

Moulinex Clickchef HF452110 et HF456810

