



Julie Zyromski

Crêpes au citron et au pavot

Portions: 8 crêpes

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 20 minutes

8

V



Ingédients

410 ml (1 2/3 tasse) de lait
2 oeufs
60 ml (1/4 tasse) de beurre fondu
310 ml (1 1/4 tasse) de farine
3 ml (1/2 c. à thé) de sel
Le zeste d'un citron, rapé
15 ml (1 c. à soupe) de graines de pavot
Yogourt au citron, au goût
Bleuets frais, au goût
Sirop d'érable, au goût
Sucre en poudre, au goût

Étapes

1. Au mélangeur, ajouter dans cet ordre le lait, les oeufs, le beurre, la farine, le sel, le zeste et les graines de pavot, puis mélanger jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.
2. À feu moyen, faire fondre une petite quantité de beurre dans une poêle anti-adhésive de 20 cm (8 po) de diamètre.
3. Pour chaque crêpe, verser environ 60 à 80 ml (1/4 à 1/3 tasse) de pâte au centre de la poêle, incliner la poêle pour recouvrir uniformément tout le fond. Lors que le dessus de la crêpe commence à former des bulles et que le mélange semble cuit, tourner la crêpe et continuer la cuisson jusqu'à ce que le dessous soit doré. Réserver sur une assiette au chaud. Répéter l'opération pour le mélange complet.
4. Servir avec le yogourt, des bleuets, du sirop d'érable et du sucre en poudre, au goût!