



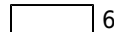
Julie Zyromski

Fines crêpes

Portions: 8 crêpes

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 20 minutes



Ingrédients

1 1/4 tasse (310 ml) de farine
1 1/2 (370 ml) tasse de lait
2 oeufs
1/3 tasse (80 ml) de beurre fondu
2 c. à soupe (30 ml) de sirop d'érable
Citron, au goût
Une pincée de sel

Étapes

1. Au mélangeur, pulvériser tous les ingrédients 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 1/4 à 1/3 tasse du mélange en inclinant la poêle et la couvrir uniformément. 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 les crêpes avec un peu de citron et de sirop d'érable et vos garnitures préférées !