

Crêpes de la chandeleur

Pour 4 ou 5 personnes

Préparation: 10 minutes.

Ingédients: 250 g de farine de froment, 5 ou 6 œufs, $\frac{1}{2}$ litre de lait, eau, 100 g de beurre fondu, 75 g de sucre en poudre.

Parfum: fleur d'oranger, calvados, sirop d'orgeat, vanille, etc.

Accompagnement: confiture.

Boisson conseillée: cidre doux, vin blanc moelleux.

Préparation de la pâte: mettre la farine dans une terrine, y faire une fontaine et casser les œufs en mélangeant avec le beurre fondu. Délayer ensuite avec le lait et si nécessaire un peu d'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Ajouter l'huile et le sucre en poudre. Parfumer selon le goût et laisser reposer deux heures à température ambiante.

Après la période de repos, vérifier la consistance de la pâte et si nécessaire ajouter un peu d'eau pour la rendre plus fluide.

Cuisson: faire fondre un peu de beurre ou de margarine dans la poêle. Verser une petite louche de pâte, incliner la poêle pour répartir la pâte sur tout le fond.

Laisser dorer à chaleur moyenne sur les deux faces. Procéder de même avec le reste de la pâte.

Servir avec du sucre ou de la confiture.