

PÂTE À CRÊPES EXPRESS



RÉALISATION DE LA PÂTE À CRÊPES EXPRESSE :

Une recette de crêpes rapide et très facile pour faire rapidement des crêpes. Cette recette de pâte à crêpes ne demande aucun temps d'attente ou de repos.

Elle peut être utilisée immédiatement. Le secret de cette pâte à crêpes expresse tient à l'air !

COMMENT FAIRE LA PÂTE À CRÊPES EXPRESS ?

Le temps d'attente est remplacé par un peu de levure et beaucoup d'air. La pâte à crêpes est battue au fouet électrique pour l'aérer et la "gonfler" d'air.

LES INGRÉDIENTS POUR LA PÂTE À CRÊPES EXPRESS :

- 250 g de farine
- 3 oeufs
- 1/2 paquet de levure
- 1 pincée de sel
- 1/2 litre de lait
- 3 cuillères à soupe d'eau
- 1 saladier
- 1 petit bol
- Un fouet électrique
- Une poêle

Votre matériel pour faire vos crêpes & pancakes Pyrex - Kitchen Lab - Verre doseur 0.25 L... Equinox 146142 Saladier Inox Argenté 19,5... Tefal K2071714 Ingenio Fouet en Silicone... Tefal Crep'Party Colormania, Crêpier, Surface... Artisanat français, Kit à crêpes (2 répartiteurs... Lacor 60306 Louche 6,5 cm

LES ÉTAPES POUR FAIRE LA PÂTE À CRÊPES EXPRESS ?

Selon son âge, aidez votre enfant à :

1. Mettre la farine dans le saladier (ou un grand bol) et ajouter la levure. 2. Casser les oeufs un par un dans un petit bol et les verser dans le saladier. 3. Ajouter une pincée de sel. 4. Mélanger la pâte à crêpes avec un fouet. 5. Ajouter progressivement le lait pour délayer la pâte. Terminer au fouet électrique. Le batteur électrique permet d'aérer la [pâte à crêpes](#) et de la gonfler d'air. 6. Faire chauffer la poêle huilée ou beurrée selon les goûts. 7. Verser la valeur d'une petite louche de [pâte à crêpes](#) et tourner la poêle pour répartir la pâte sur toute

la surface de la poêle. Les bulles d'air donneront de la légèreté aux crêpes. 8. Dès les que les bords commencent à dorer et à sécher, la retourner. 9. Cuire l'autre côté puis empiler les crêpes dans un plat.