PÂTE À CRÊPES À LA BIÈRE

RÉALISATION DE LA PÂTE À CRÊPES LÉGÈRES :

Recette de crêpes à la bière. La bière permet de faire des crêpes légèrement plus soufflées. La levure présente dans la bière va permettre d'alléger la pâte et de lui donner un petit goût parfumé que les crêpes habituelles.

Beaucoup de français ont définitivement été conquis par cette recette.

COMBIEN DE TEMPS POUR FAIRE DES CRÊPES À LA BIÈRE ?

Préparation : 1H
Cuisson : 2 minutes par crêpes

LES INGRÉDIENTS POUR DES CRÊPES À LA BIÈRE:

Pour 20 crêpes :
500 grammes de farine
6 oeufs
1 pincée de sel
25 cl de bière
50cl d'eau ou de lait
2 cuillière à soupe d'huile

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 DES CRÊPES À LA BIÈRE ?

Selon son âge aidez votre enfant à :
1. Mettre la farine dans le saladier
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 l'eau et la bière pour délayer la pâte. Ajuster la quantité d'eau pour avoir une pâte légère et lisse. Rajoutez de la farine si vous souhaitez une pâte plus épaisse.
6. Faites chauffer la poêle légèrement huilée
7. Verser une petite louche et répartir uniformément la pâte dans la poêle.
8. Laisser cuire un côté et retourner la crêpe pour faire cuire la seconde face.

Réalisez une grande tour de crêpes et placer-la sur la table