

Préparation de la pâte à crêpes

Quantités pour 10 ou 20 crêpes suivant la taille de la poêle employée

- 250 g de farine tamisée
- 3 œufs entiers
- ½ l de lait
- 1 pincée de sel
- 2 cuillerées à soupe d'huile
- parfum à choix :
 - 1 cuillerée à soupe d'eau de fleur d'oranger
 - 1 cuillerée à café de vanille en poudre
 - 1 cuillerée à soupe de rhum

Matériel

- une terrine
- un bol
- une spatule



Préparation de la pâte

1. Je verse la farine tamisée dans ma terrine et j'y creuse un trou : cela s'appelle, nous l'avons vu, un puits ou encore une fontaine.
2. J'y ajoute un œuf, que j'ai cassé, au préalable, pour s'assurer de sa fraîcheur, dans un bol à part. J'ajoute, de la même manière, le deuxième œuf et puis le troisième...
3. Maintenant, il faut mélanger tous ces ingrédients avec beaucoup de soin pour qu'il ne se forme pas de grumeaux. Je plonge donc ma spatule dans le milieu du puits et je tourne doucement, agrandissant progressivement le mouvement, pour faire s'écrouler peu à peu les dunes de farine.
4. L'opération est de plus en plus difficile, car la pâte épaissit : il est temps d'ajouter le lait, en le faisant couler par petites quantités. Je tourne avec ma spatule. La pâte devient liquide. Attention! Il ne faut pas que je mélange trop fort, car elle risquerait de jaillir hors de ma terrine.
5. Voilà : j'ai utilisé tout le lait, je mets le sel, l'huile, le sucre.
6. Il ne reste plus qu'à verser la cuillerée d'eau de fleur d'oranger (ou de vanille en poudre, ou de rhum) et ma pâte est terminée.