

Crêpes pour la pâte sucrée

250 g de farine de blé blanc

3 oeufs

100 g de sucre en poudre

50 cl de lait

10 cl d'eau (si nécessaire pour liquéfier la pâte)

1 pincée de sel

15 cl d'huile ou 50 g de beurre (mieux)

Sans oublier l'indispensable détail qui change tout : 2 cl de rhum

Faire la pâte : Mettre toute la farine dans un grand récipient, genre saladier. Si vous avez opté pour la recette salée, mélangez bien les deux types de farine. Au milieu de la farine, faites une sorte de "puits" avec une cuillère. Mettre les trois oeufs entiers dans le trou.

Avec un fouet mécanique ou électrique, en évitant de toucher à la farine sur les bords, battez les oeufs pour obtenir une omelette lisse. Petit à petit, prenez sur les bords une petite quantité de farine que vous incorporez dans l'omelette.

La pâte va commencer à épaissir. Mettez l'huile ou le beurre fondu, et mélangez bien. Salez.

Continuez à incorporer la farine, en ajoutant de temps en temps du lait quand cela devient trop épais. Terminez d'incorporer la farine, en essayant d'éviter les grumeaux, et ajoutez le reste de lait.

Pour la recette sucrée, mettez le sucre mélangez bien, et ajoutez le rhum.

Vous devez normalement obtenir une pâte lisse, relativement liquide et sans grumeaux.. Si ce n'est pas le cas, vous pouvez (mais ça, c'est vraiment si vous êtes un(e) gros(se) nul(le)) éliminer les grumeaux en versant la pâte à travers une passoire dans un autre récipient (ouah, la honte !).

Laissez alors reposer la pâte une petite demi-heure, sauf si vous êtes trop pressé de manger vos crêpes (espèce de glonton(ne)), cela facilite la cuisson et on obtient des crêpes plus légères et qui cuisent mieux...

La cuisson des crêpes : Le plus dur à réussir, dans la recette, c'est la consistance de la pâte : si elle est trop épaisse, ça fait des trucs immondes, genre pataquès monstrueux de 5 mm. Par contre si la pâte est trop liquide, la crêpe est trop fine, elle attache, et c'est impossible à faire cuire. Alors, c'est là qu'intervient le talent du cuisinier...

L'eau sert donc à ajuster la consistance de la pâte. On en rajoute si elle est trop épaisse. On peut ajouter aussi du lait, mais trop de lait dans la pâte rend la cuisson plus difficile.

Pour la cuisson, utilisez une poêle à crêpes si possible, et Téfal, euh... en téflon, c'est encore mieux. Avant de commencer la cuisson, faites bien chauffer la poêle au préalable. Il faut que chaque crêpe soit saisie quand la pâte se déverse dans la poêle. Avant de faire cuire chaque crêpe, répandez un peu de matière grasse (huile ou beurre si vous êtes breton, mais gare au cholestérol) dans la poêle, et étalez là avec un carré de Sopalin (merde, c'est déposé), euh... d'essuie-tout. Voilà. Ah, oui... Si votre poêle est bien neuve et n'attache pas trop, vous pouvez vous dispenser de mettre de la matière grasse, c'est moins lourd...

Le truc pour réussir la cuisson est de commencer à étaler la pâte dans la poêle dès qu'elle y arrive, en faisant tourner dans tous les sens l'instrument de cuisson, tout en continuant à verser avec la louche. La pâte se répartit bien et la crêpe cuit mieux.

Pour 250 g de farine, vous devriez faire environ 12 crêpes dans une poêle de 24 cm de diamètre.