

CRÊPES FOURREES

Rhum / Vanille

Voici une petite recette de crêpes sympathique qui plait généralement à tout le monde.

Facile à réaliser, vous pouvez également les emballer pour les consommer plus tard si vous avez des invités surprise par exemple.



Crêpes fourrées

Ingrédients:

Pour 4 personnes

250 g de Farine

4 Œufs

50 cl Lait

50 g Beurre fondu

1 pincée de sel

2 Sachets de sucre vanillé

1 cuiller a soupe de Rhum brun

Fourrage au choix: Confiture, Nutella, Sucre semoule, Cassonade, Miel, Sirop d'érable...



Crêpes fourrées

RECETTE:

Dans un saladier, déposez la farine le sucre vanillé et le sel.

Creusez un puit et ajoutez les œufs puis mélangez rapidement. Ajoutez le beurre fondu et mélangez encore.

Ajoutez le lait petit à petit en mélangeant bien pour retirer les grumeaux.

Une fois la consistance voulue, mélangez bien, ajoutez la cuiller de Rhum, mélangez et laissez reposer 30 à 60 minutes.



Crêpes fourrées

REALISATION:

Dans une crêpière bien chaude et huilée, versez une louche de pâte et bien la répartir en inclinant la poêle ou la crêpière.

Laissez cuire jusqu'à ce que les bords commencent à dorer. Retournez la crêpe et laissez cuire en surveillant la coloration.

Débarrassez et faire de même jusqu'à épuisement de la pâte.



Crêpes fourrées

MONTAGE DES CREPES

Etalez votre garniture sur la crêpe, Pliez-la en deux puis repliez le côté gauche et le côté droit par-dessus pour former un triangle.

Continuez jusqu'à épuisement des crêpes.



Crêpes fourrées

Et voilà!!

Des délicieuses crêpes fourrées.

Vous pouvez les accompagner d'un café ou autre.

Bon appétit...

Elle est pas belle la vie ?



*Retrouvez d'autres recettes toutes aussi sympathiques sur
le site internet:*

BOITEALAPIN.FR



Très bonne journée à vous et à bientôt...

