



DESTINATION  
MONT SAINT-MICHEL  
NORMANDIE

*les vacances de ma vie !*

# La Recette

## DES CRÊPES INRATABLES DE MAMIE RENÉE



### Ingrédients

Pour 20 crêpes



Un litre de lait



Quatre œufs



500g de farine



### Astuce

Vous voulez des crêpes sucrées sans retrouver les grains de sucre ?

Mettre du sucre dans la pâte à crêpes risquerait de faire adhérer les crêpes à la crêpière. Mais vous pouvez mettre un filet de sucre entre chaque crêpe une fois celles-ci posées sur l'assiette.

Succès garanti !

### PRÉPARATION DE LA PÂTE À CRÊPES

Dans un saladier, battre avec un fouet les œufs en omelette bien homogène.

Ajouter progressivement la farine, et bien mélanger avec un fouet en faisant attention à ce qu'il n'y ait pas de grumeaux. Quand la pâte devient trop épaisse, ajouter progressivement le lait tout en mélangeant bien. Continuer jusqu'à ce que toute la farine et tout le lait soient mélangés. S'il y a malgré tout des grumeaux, passer la pâte dans une passoire à maille fine.

Laisser reposer la pâte une petite heure au moins.

### RÉALISATION DES CRÊPES

Mélanger la pâte reposée avant de continuer.

Sur une crêpière ou galetière bien chaude et légèrement huilée (avec une poêle, ça marche aussi), verser une louche de préparation et faire tourner la crêpière pour étaler la pâte sur le pourtour. Décoller progressivement les bords avec une spatule. Quand la crêpe glisse sur la crêpière, la retourner avec la spatule (les plus adroits peuvent la faire sauter, mais attention au plafond). Attendre que la crêpe dore et la déposer sur une assiette.

C'est prêt !

### ENVIE DE COULEURS ?

Il est possible de colorer ses crêpes, pour apporter un peu de fantaisie au goûter !

Un peu de chocolat pour avoir une crêpe plus foncée, un peu de thé Matcha en poudre et hop, la crêpe devient verte ! On peut aussi utiliser des colorants alimentaires. Laissez parler votre imagination !

Cette recette vous est offerte par l'Office de Tourisme Mont Saint-Michel—Normandie.

Partagez vos plus belles crêpes sur les réseaux sociaux avec le #montsaintmichelnormandie !

