

Pâte à crêpes à la bière

Ingrédients pour 15 à 20 de crêpes environ :

- 300 gr de farine tamisée*
- 4 œufs*
- 40 gr de sucre semoule*
- 25 cl de lait*
- 25 cl de bière blonde*
- mélange de beurre et d'huile pour la cuisson des crêpes*

Préparation de la pâte :

Versez dans un saladier les 300g de farine tamisée avec le sucre. Mélangez et formez un puits.

Ajouter un à un les œufs, en mélangeant entre chaque pour incorporer petit à petit la farine.

Vous devriez obtenir une pâte très collante. Continuez de mélanger en ajoutant le lait en 5 fois.

Avec un fouet, mélangez lentement à chaque ajout, puis énergiquement, en raclant bien le fond et le bord du bol. Le secret d'une pâte sans grumeaux réside ici. Il faut prendre son temps et bien mélanger le lait en plusieurs fois pour diluer la pâte petit à petit.

Ajoutez ensuite la bière en plusieurs fois. De la même façon que le lait mélangez entre chaque ajout pour bien incorporer la bière.

Laisser ensuite reposer votre pâte au minimum 1h00. A température ambiante ou au frigo. Au moment de faire vos crêpes, mélangez de nouveau la pâte.

Cuisons des crêpes :

- faire chauffer votre poêle à crêpe sur feu très vif*
- y faire fondre une noix de beurre avec un peu d'huile*
- baisser légèrement le feu et ajouter une louche de pâte*
- bien incliner et tourner la poêle pour bien étaler la pâte*
- laisser cuire deux minutes sur un côté pour bien le colorer puis la retourner et cuire deux minutes de l'autre côté.*

- j'utilise cette recette pour mes crêpes aux pommes*
- avant de retourner ma crêpe je la parsème de cassonade ou de sucre semoule, cela va caraméliser la crêpe et donner un petit croustillant à la crêpe.*