

Les crêpes des gourmand(e)s

Ce week-end, c'était crêpes !! Eh oui, je n'avais pas forcément le temps ni l'envie de faire des crêpes le jour de la Chandeleur, mais ce n'est pas pour autant qu'il fallait manquer ça ! Je me suis donc rattrapée (et pas qu'un peu) samedi soir ! Au programme, des **crêpes salées** bien évidemment, mais pas trop, car il fallait laisser un maximum de place pour le meilleur, les **crêpes sucrées** ! Et cette année, innovation : J'ai préparé des **crêpes tout chocolat** !!! Pas la peine de vous préciser que c'était trop trop bon !!



CRÊPES NATURES (aussi bien salées que sucrées)

Préparation : 5 min

Réfrigération : 1 heure

Cuisson : 10 min



Ingrédients pour 2 personnes ou 8 crêpes (poêle de 25cm de diamètre) :

125 g de farine

2 œufs

25 cl de lait
20 g de beurre fondu
1 pincée de sel
Du beurre ou de l'huile pour la poêle

Préparation :

1. Versez la farine et le sel dans un saladier puis creusez un puits au centre.
2. Dans un autre bol, fouettez les œufs, le lait et le beurre préalablement fondu au micro-ondes.
3. Puis versez ce liquide dans le puits de farine. Fouettez à nouveau pour obtenir une pâte fluide.
4. Laissez reposer la pâte une heure au réfrigérateur, puis faites cuire vos crêpes dans une poêle légèrement beurrée (ou huilée) au pinceau (ou au sopalin).

Pour des crêpes un peu plus soufflées, vous pouvez remplacer le lait par la même quantité de bière, ou encore par du cidre.

Pour la garniture de ces crêpes, il suffit de laisser libre cours à votre imagination !

En garniture salée, vous pouvez mettre des dés de jambon, du jambon cru, du comté râpé ou toutes autres variétés de fromages, du chorizo, de la roquette...

Et en garniture sucrée, vive le chocolat fondu avec des amandes grillées ou de la noix de coco râpée, le sirop d'érable, une boule de glace à la vanille, du jus de citron avec du sucre glace, du Nutella, des suprêmes d'orange et du jus d'orange, des morceaux de pomme, un petit caramel au beurre salé...

Ce n'est vraiment pas le choix qui manque !

CRÊPES TOUT CHOCOLAT*

Préparation : 5 min

Réfrigération : 1 heure

Cuisson : 10 min



Ingrédients pour 2 personnes ou 5 crêpes (poêle de 25cm de diamètre) :

85 g de farine

1 œuf
17 cl de lait
2 cuillères à soupe de cacao en poudre non sucré (de type Vanhouten ou Valrhona)
1,5 cuillère à soupe de sucre en poudre
1 bonne cuillère à café d'huile de tournesol
1 pincée de sel
Du beurre ou de l'huile pour la poêle

Préparation :

1. Dans un saladier, tamisez le cacao avec la farine, ajoutez les œufs, le sel et l'huile, puis mélangez de façon à obtenir une pâte homogène en ajoutant peu à peu le lait.
2. Incorporez ensuite le sucre.
3. Laissez reposer la pâte une heure au réfrigérateur, puis faites cuire vos crêpes dans une poêle légèrement beurrée (ou huilée) au pinceau (ou au sopalin).

Pas la peine de vous préciser que ces crêpes tout chocolat se marient parfaitement avec... du chocolat !

* *Recette des crêpes au chocolat trouvée sur le blog [B comme Bon](#)*