

Les crêpes de ma maman <3

Miracle, pour une fois je fais une recette dans les temps pour une fête 😊 !! Les crêpes et moi c'est TOUTE une histoire !

Quand j'étais petite (jusqu'à mes 20 ans quoi :P) on faisait le même rituel avec ma maman : une quarantaine de crêpes sucrées , qu'on mangeait sur plusieurs repas . Avec du sucre, du nute***, le bonheur. J'étais assez psycho-rigide sur les crêpes :

1/ Elles doivent être très nombreuses par personne, pour qu'il n'y ait aucune frustration

2/ Elles doivent être assez sucrées pour se manger nature. Surtout pas neutres pour se manger aussi bien avec du salé que du sucré

3/ Il doit y avoir du rhum. Surtout pas de fleur d'oranger (beurk).

4/ Elles doivent être bien épaisses.

Puis je me suis un peu calmée, j'accepte maintenant de goûter d'autres recettes et même d'admettre qu'elles sont parfois aussi bonnes 😊

Alors courageusement quand j'ai voulu en faire, j'ai voulu suivre la recette d'un grand chef, Pierre Hermé. Pour être bluffée. Eh bien vous savez quoi ? C'était pas bon ! Pas dégoûtant, mais moins bon que maman.

Pâte trop liquide, qui se déchirait à la cuisson. Pas assez sucrée. Alors j'ai modifié, et approximativement...Je suis retombée sur la même recette que maman!

Alors, pour le bien de l'humanité (au moins!) je vous livre LA recette de famille, même si elle relève un peu du feeling, et

que ce ne sera jamais comme chez moi 🥰

J'ai toujours vu maman préparer la pâte de nombreuses heures en avance voir la veille, mais je ne saurais vous dire si ça a un réel intérêt.

Pour une vingtaine de crêpes moelleuses, délicieuses, il vous faut :

- 300g de farine
- 6 œufs
- 20g de beurre

- 80 à 90g de sucre selon vos goûts
- 500-600 ml de lait
- 20 ml de rhum
- Sel

- Dans un grand saladier, fouettez ensemble les œufs et le sucre avec une pincée de sel
- Ajoutez la farine tamisée et fouettez à nouveau pour qu'il n'y ait pas de grumeaux
- Ajoutez alors le lait en continuant à fouetter, puis le rhum et le beurre fondu.
- Il faut que la pâte ait une consistance liquide mais pas trop. Je ne sais pas trop comment l'expliquer, il faut qu'elle coule aisément de la louche mais qu'elle soit épaisse. De toute façon ça viendra en pratiquant 😊 Et il vaut mieux avoir mis trop peu de lait que trop, puisque dans le premier cas elles seront seulement trop épaisses et il suffira de rajouter un peu de lait, dans l'autre cas elles se déchireront à la cuisson et il est beaucoup plus difficile de réincorporer de la farine sans faire de grumeaux.
- Laissez reposer la pâte recouverte d'un torchon propre pendant au moins 2h, possible toute une nuit. Si la pâte s'épaissit trop, vous pouvez rajouter un peu de lait.
- Faites chauffer une poêle à crêpes sur feu moyen, huilez

la avec un sopalin imbibé, et versez un peu moins d'une louche en essayant de répartir la pâte sur toute la surface de la poêle.

- Pendant que la première face cuit, décollez les bords de la crêpe avec une spatule, puis retournez la quand la face se décolle facilement. Elle doit être joliment dorée. Laissez cuire la 2e face une minute puis versez sur une assiette
- Recommencez jusqu'à épuisement de la pâte , en huilant régulièrement la poêle
- Régalez-vous en les mangeant nature, avec du nutella, avec du sucre, de la confiture... 😊