

## DEUX RECETTES DE PÂTES À CRÊPES

### Ingrédients pour 15 crêpes :

50 g de beurre  
250 g de farine type 45  
1 cuillère à soupe de sucre en poudre  
1 pincée de sel  
3 œufs  
50 cl de lait entier  
QS d'huile  
QS de sucre en poudre

Dans une petite casserole faites fondre doucement le beurre.

Dans un saladier, verser la farine, le sucre, le sel et les œufs. Ajouter le lait et mélanger délicatement au fouet, puis verser dans ce mélange le beurre fondu. Bien mélanger à nouveau.

Laisser reposer cette pâte pendant 1 heure.

Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle et verser une louche de pâte à crêpe. Faire dorer, puis retourner la crêpe.

Laisser cuire encore quelques instants et réserver sur une assiette plate. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte à crêpes.

Saupoudrer de sucre semoule ou garnir de confiture, suivant votre goût !

Recette issue du livre **Best of Bocuse** publié aux Éditions Alain Ducasse

### Ingrédients pour 24 crêpes :

120 g de beurre  
250 g de farine type 45  
100 de sucre en poudre  
3 œufs entiers  
2 jaunes d'œufs  
60 cl de lait entier  
1 pincée de sel

Dans une casserole de taille moyenne faire fondre sur feu moyen le beurre jusqu'à couleur noisette. Eliminer les flocons blancs de caséine.

Dans un saladier, réunir la farine tamisée, les œufs entiers et les jaunes battus quelques instants à la fourchette, le sel, le sucre semoule et 10 cl de lait. Mélanger bien le tout au fouet pour obtenir une pâte à crêpe sans grumeaux.

Ajouter en 3 fois le reste du lait. Bien homogénéiser le tout.

Verser cette préparation en plusieurs fois sur le beurre noisette en fouettant pour obtenir une pâte à crêpes bien lisse. Laisser reposer la pâte à crêpes un quart d'heure.

Dans une poêle, antiadhésive de préférence, mettre une noix de beurre et la faire fondre sur feu moyen. Verser une petite louche de pâte à crêpes et laisser cuire jusqu'à coloration. Retourner la crêpe obtenue et cuire l'autre face de la même manière.

Les crêpes obtenues doivent avoir une coloration blonde.

Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte à crêpes.

Saupoudrer de sucre semoule ou garnir de confiture, suivant votre goût !

Recette de **Joël Robuchon**

