



Pour une vingtaine mini-crêpes (ou environ 12 grandes)

Ingrédients :

- 4 oeufs
- 180 g de farine
- 20 g de cacao amer
- 500 ml de lait (entier de préférence ou à défaut demi-écrémé)
- 60 ml d'eau
- Les graines d'une gousse de vanille (j'ai mis un sachet de sucre vanillé)
- 15 g de sucre (ajout personnel)
- 1 pincée de sel
- 20 g de beurre fondu (tiède)

Pour une version nature, ajouter 2 càs de fleur d'oranger et remplacer la cacao par de la farine.
Tu peux aussi ajouter un peu de rhum.

AU COMPANION

- 1 - Tamiser la farine et le cacao
- 2 - Dans le bol muni du couteau pétrir-concasser, casser les oeufs, ajouter les sucres, le lait et l'eau puis lancer vitesse 8
- 3 - Ajouter la farine et le cacao petit à petit et laisser tourner encore pendant 2 minutes.
- 4 - Ajouter ensuite le sel et le beurre fondu (et le rhum si nécessaire), "relancer vitesse 8 pendant 30 secondes
- 5 - Laisser reposer 2 heures avant de faire sauter les crêpes. A déguster selon les envies, nous on les a tartinées de pâte à tartiner comme on peut le voir sur les doigts de mon petit gourmand !!!

SANS COMPANION

- 1 - Tamiser la farine et le cacao dans un saladier
- 2 - Réaliser un puits et mettre les oeufs battus, le sel, le sucre puis le beurre
- 3 - Mélanger avec un fouet et ajouter petit à petit le lait et l'eau tout en fouettant.
- 4 - Laisser reposer 2 heures avant de faire sauter les crêpes. A déguster selon les envies, nous on les a tartinées de pâte à tartiner comme on peut le voir sur les doigts de mon petit gourmand !!!