

CREPE LULU

Pour une grande quantité de crêpes (20/24)

1 litre de lait 1/2 écrémé
200 g de farine
200 g de beurre (j'en ai mis 100 g)
200 g de sucre en poudre
1 gousse de vanille
8 oeufs
Huile

Une règle : toujours mélanger la pâte délicatement avant de reformer une crêpe car son secret est de contenir autant de blancs battus que de jaunes.

Faire bouillir le lait et la gousse de vanille fendue. Dès qu'il a bouilli, ajouter le beurre qui fondra dans le lait tiédissant.

Fouettez jaunes et sucre ensemble et ajoutez la farine puis le lait tiède (ôter la gousse de vanille) en mélangeant au fouet. Passer cette préparation au chinois. Monter à la main les blancs en neige pour les rendre mousseux et mélangez les à la pâte.

Huiler la poêle et verser une couche très fine de pâte. Ne pas la retourner. Lorsque les bords commencent à colorer détacher un coté et la rouler sur elle-même jusqu'au bout, la déposer dans une assiette et passer à la suivante

Et elles sont vraiment délicieuses....même ratées !