



Crêpes beurre et cointreau

- *Quantité*
 - Saladier creux (diamètre 25 cm), soit environ 30 crêpes
 -
 - *Préparation*
 - 15 Minutes
 -
 - *Cuisson*
 - 2 Minutes par crêpe
 -
 - *Difficulté*
 - Facile
-

Ingrédients

- 250 g de farine de blé
- 200 ml de lait
- 100 ml d'eau
- 3 oeufs
- 3 cuillérées à soupe de confiture d'orange délayée dans 50 ml d'eau
- beurre demi-sel
- sucre en poudre
- cointreau
- sel

Instructions

1. Mettez la farine dans le saladier, faites un puits puis ajoutez les oeufs.
2. Commencez à mélanger énergiquement en ajoutant le lait au fur et à mesure pour éviter les grumeaux. Au début, si la pâte est épaisse, elle finit par devenir souple et de plus en plus fluide au fur et à mesure que vous versez le lait puis l'eau. Conseil : plus la pâte sera fluide, plus la crêpe sera fine.
3. Ajouter ensuite la confiture d'orange délayée et 2 à 3 pincées de sel.
4. Couvrez puis laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.
5. Huilez une crêpière (ou à défaut une poêle) et faites-la chauffer à feu assez fort sans que ça ne fume.
6. Quand la poêle est chaude, versez la pâte souple et presque liquide à l'aide d'une louche et répartissez-la en faisant un rond en inclinant la crêpière pour faire couler la pâte sur toute la surface.
7. Faites cuire à feu moyen jusqu'à ce que le bord de la crêpe se décolle et craquelle sur le bord, soit environ 1 minute.
8. Retournez la crêpe avec une spatule plate en bois puis ajoutez sur la crêpe qui cuit dans la poêle une noix de beurre demi-sel, un peu de sucre en poudre et une rasade de cointreau tout à la fin.
9. Après environ 1 minute, lorsque la crêpe brunit sur le bord, faites la glisser de la poêle vers l'assiette du gourmand qui s'impatiente.
10. Renouvelez ensuite l'opération en rehuilant très légèrement la poêle pour chaque crêpe à savourer chaude au fur et à mesure qu'elles sont préparées.