

# Pâte à crêpes

## Crêpes

Recette proposée par : Gérard CARDIN

Rezept vorgeschlagen von: Gérard CARDIN

### Ingrédients :

(Pour 6 personnes, environ 18 crêpes).

- 125g de farine
- 2 œufs
- 10 cl de crème fraîche
- 30 cl de lait

### Zutaten: (für 6 Personen)

Für ca. 18 crêpes

- 125g Mehl
- 2 Eier
- 10 cl de crème fraîche
- 30 cl Milch



### Préparation de la recette :

1. Tamiser la farine dans un grand bol avec le sel et le sucre.
2. Incorporer les œufs un par un en mélangeant à la spatule.
3. Délayer avec le tiers du lait en remuant sans cesse jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse.
4. Incorporer la crème puis progressivement le lait.
5. Laisser reposer 1 heure à température ambiante.

### Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker und Salz dazumischen.
2. Eier nach und nach einrühren.
3. 1/3 der Milch unter ständigem Rühren dazumischen bis ein glatter Teig entsteht.
4. Dann die Crème fraîche und zuletzt die restliche Milch.
5. Zugedeckt den Teig eine Std. bei Zimmertemperatur rasten lassen.

