

PÂTE À CRÊPES

(Recette de Nicolas MULTON – Chef pâtissier de La Villa Laliq)

Ingrédients pour faire 25 crêpes :

5 œufs

110 g sucre cristallisé

250 g farine type 45

3 g de fleur de sel

Graines d'une demi gousse de vanille

Les zestes d'une orange ou d'une mandarine zestée

25 g de liqueur Dom Pacello à 40° ou Grand Marnier

500 g de lait entier

250 g de crème liquide entière

100 g de beurre fondu

Dans un grand saladier, mélanger d'abord les œufs et le sucre. Ajouter ensuite la farine, le sel, la demi gousse de vanille, les zestes d'orange ou de mandarine, puis le lait et la crème liquide. Mélanger bien le tout et ajouter le beurre fondu. Laisser reposer la pâte obtenue pendant au moins 30 minutes.

Graisser légèrement une poêle à crêpe, y verser une louche de pâte et cuire la première crêpe.

Ensuite, plus besoin de graisser la poêle pour les autres crêpes !