



Desserts

Crêpe au four légère

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 millilitres de lait
1 cuillère à café de extrait de vanille
250 grammes de farine
1 cuillère à soupe de levure en poudre
3 cuillères à soupe de sucre fin
50 grammes de beurre (fondu)
1 citron (râpée)
3 œufs
sucre en poudre

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Avec une petite brosse, badigeonnez le beurre fondu sur un plat à four.

Battez le lait avec les œufs, l'extrait de vanille, la farine, la levure et le sucre jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Versez prudemment dans le plat à four. Mettez 15 minutes au four jusqu'à ce que les bords soient un peu recroquevillés et le milieu suffisamment cuit.

Saupoudrez la crêpe avec le râpé de citron et le sucre en poudre. Servez immédiatement.

Conseil: Délicieux aussi avec des fruits frais ou de la confiture de myrtilles.

Ustensiles de cuisine

Four

