



- **Tomisez** la farine et la fécule dans un saladier. Ajoutez le sel, le sucre en poudre et le sucre vanillé puis les œufs et mélangez.
- Versez le lait très progressivement, en mélangeant avec un fouet d'une manière énergique pour éviter les grumeaux.
- Terminez en ajoutant le Cognac. Laissez reposer votre pâte 1 à 2h00 (si vous n'avez pas le temps, sautez cette étape, les crêpes seront tout de même très bonnes !).
- Dans une poêle antiadhésive, versez un filet d'huile et étalez-la avec une feuille de papier absorbant. Quand la poêle est chaude, versez une petite louche de pâte. Soulevez et tournez la poêle pour bien répartir la pâte sur tout le fond. Laissez cuire à feu moyen +/- 2 minutes : la pâte est prête à être retournée quand les bords commencent à se détacher. Faites-la alors sauter ou bien utiliser une spatule en bois. Laissez à nouveau cuire environ 1 mn.
- Mettez l'accompagnement de votre choix et servez aussitôt.
Si vous voulez servir toutes les crêpes en même temps, maintenez-les au chaud sur une assiette au-dessus d'une casserole d'eau frémissante (feu éteint). Empilez-y les crêpes au fur et à mesure en les recouvrant avec une autre assiette.

Ingrédients pour 6 pers. :

Pour réussir parfaitement vos crêpes, vous aurez besoin d'un fouet, d'une poêle antiadhésive, d'une louche et d'une spatule en bois.

Pour une quinzaine de crêpes

150 g de farine
100 g de fécule de maïs (Maïzena)
4 œufs
1/2 litre de lait
1 pincée de sel
1 sachet de sucre vanillé
1 c. à soupe de sucre en poudre
1 c. à soupe de Cognac (facultatif. Vous pouvez également le remplacer par du rhum).
1 c. à soupe d'huile de pépins de raisin (ou une autre huile neutre ou du beurre, pour graisser la poêle)

Pour accompagner vos crêpes, prévoyez au choix :

- du beurre salé et du sucre,
- de la confiture,
- du chocolat (avec option chantilly et/ou banane),
- du caramel au beurre salé,
- de la compote,
- de la pâte à tartiner (cf. en bas de page pour une délicieuse recette),
- etc...





Si malgré tout vous avez des grumeaux, utilisez un mixeur plongeant pour les enlever ou passez votre pâte dans un **chinois**.

Pour que les crêpes n'accrochent pas, graissez régulièrement (+/- toutes les 3 crêpes) votre poêle et utilisez une bonne poêle antiadhésive, là c'est vraiment indispensable...

La pâte de froment (blé), contrairement à la pâte à galettes (à base de farine de sarrasin), peut être utilisée immédiatement, il n'y a pas de temps de pause à respecter. Cependant, c'est toujours mieux de la laisser reposer au moins une heure, la farine aura le temps de bien absorber les liquides et de gonfler. La pâte sera moins élastique, s'étalera mieux et les crêpes seront plus moelleuses. Mais si vous n'avez pas le temps, pas d'inquiétude, la différence est subtile ! ;-)

Variantes :

Si vous comptez utiliser cette pâte pour faire des crêpes salées, ne mettez pas de sucre. Vous en saupoudrez ensuite vos crêpes pour les versions sucrées.

Si vous n'avez pas de fécule de maïs, remplacez-la par de la farine, vos crêpes seront un peu moins moelleuses mais ce sera tout de même très bon !

Pour une version plus légère et plus fine, vous pouvez remplacer l'équivalent d'un verre de lait par du cidre ou de la bière.

Vous pouvez remplacer le lait par du lait d'amande ou une autre boisson végétale.

Pour une version **vegan**, remplacez le lait et les œufs par du lait d'amande (65 cl) ou une autre boisson végétale, et rajoutez 1 c. à soupe d'huile végétale (les autres ingrédients restent inchangés).

Pour une version **sans gluten**, associez une ou plusieurs farines sans gluten (sarrasin, maïs, riz, châtaigne, lentilles, coco, lupin, pépins de raisin, pois chiches, chanvre, teff, millet, soja, quinoa, manioc...) à la fécule de maïs. Par exemple :

- 150 g de farine de riz + 100 g de fécule de maïs
- 100 g de farine de riz + 75 g de farine de châtaigne + 75 g de fécule de maïs
- 125 g de farine de sarrasin + 125 g de fécule de maïs