

CREPES A LA BIERE

Pour 40 à 50 crêpes fines

- 1 kg de farine
- 4 œufs
- ½ verre de rhum
- 1 c. à soupe de flan vanille (genre flan Impérial)
- 4 c. à soupe d'huile
- 6 c. à soupe et 1 c. à café de sucre en poudre
- 1 litre de bière pils
- 1 carré de levure fraîche (à acheter en boulangerie)
- 1 pincée de sel

Faire tiédir un bol d'eau, y délayer 1 c. à café de sucre en poudre puis y ajouter la levure émiétée. Laisser reposer. La levure va monter prévoyez donc de ne pas remplir le bol à ras bord.

Pendant ce temps faire tiédir la bière.

Mettre dans un grand saladier successivement la farine, les œufs, le flan, l'huile, le sucre restant, le sel, la bière puis le mélange eau-sucre-levure qui doit avoir monté. Votre saladier doit être nettement plus grand que ce qui est nécessaire pour l'ensemble des ingrédients avant le repos.

Mélanger le tout soigneusement au fouet.

Placer la pâte à la chaleur, près d'un radiateur ou dans une pièce au moins à 20°C.

Laisser reposer entre 1 et 2 heures.

Une fois la pâte montée, elle fait des bulles à la surface et gagne en volume.

Vérifier sa consistance, si elle est trop mousseuse l'allonger de bière ou d'eau.

Faire cuire dans une crêpière beurrée en veillant à faire de fines crêpes.