Crêpes au cidre

4 pers | 10 mn | 30 mn

Les **ingrédients**

- Farine de blé - 250 g
- Sel fin - 1 pincée
- Sucre blanc en poudre - 1 c. à s.
- Oeuf - 3 pièces
- Lait demi-écrémé - 25 cl
- Cidre - 25 cl
- Beurre doux "Beurre pour la pâte"- 40 g
- Beurre doux "Beurre pour la cuisson"- 10 g

La **recette**

Etape 1

Faire fondre le beurre au bain-marie ou au micro-ondes.

Etape 2

Mélanger la farine, le sucre et le sel dans un saladier. Creuser un puits au centre et ajouter les oeufs un par un en mélangeant.

Etape 3

Verser progressivement le lait, puis ajouter le beurre fondu et le cidre. Fouetter jusqu'à obtenir une pâte homogène. Laisser reposer la pâte pendant 30 minutes.

Etape 4

Chauffer une poêle légèrement beurrée, y verser une louche de pâte, et cuire les crêpes 1 à 2 minutes de chaque côté jusqu'à épuisement de la pâte.