



Crêpes à la bière (recette sans lait)



Je ne suis pas une adepte de la bière , loin de là, pourtant j'adore ces crêpes, très parfumées. si l'odeur de la pâte crue est un peu forte (genre un pub à 2 H du matin ou l'haleine de vot' copain qui rentre d'une soirée foot), pas de panique, l'alcool s'évapore à la cuisson et ne laisse qu'un arôme corsé mais sans amertume. Elles conviennent particulièrement aux garnitures sucrées : au chocolat, à la confiture ou la cassonade c'est un délice.

Ingrédients (pour 15 crêpes environ) :

- 250 g de farine
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- 33 cl de bière brune (type Guinness)

Préparation :

Mettre la farine dans un saladier. Creuser un puits et ajouter les œufs et la pincée de sel.

Mélanger au fouet en incorporant peu à peu la farine. Ajouter progressivement la bière lorsque la pâte épaissit. Ajouter un demi-verre d'eau pour avoir une consistance fluide.

Laisser reposer 1 heure au minimum au réfrigérateur.

Cuire les crêpes dans une poêle anti-adhésive ou une crêpière légèrement huilée. Saupoudrer d'un peu de sucre chaque crêpe encore chaude pour garder son moelleux.

Le 26 Octobre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/10/26/index.html>