



CRÊPES

AMÉRICAINES

INGRÉDIENTS (pour 10 crêpes)

- 115 g de farine
- 3 œufs
- 200 ml de babeurre
- Pincée de sel
- Pour la garniture : miel et mélange de fruits rouges

USTENSILES

Skottelbraai avec plaque de cuisson lisse
2 grands saladiers
Fouet
Louche
Spatule

1

Séparez les œufs et battez les blancs d'œufs en neige. Le blanc d'œuf est suffisamment ferme lorsque vous pouvez tenir le saladier à l'envers sans que le blanc d'œuf ne tombe.

2

Mélangez le reste des ingrédients pour obtenir une texture ferme. Ajoutez ensuite le blanc d'œuf en neige.

3

Faites chauffer le skottelbraai. Mettez-le à feu doux pour éviter que les crêpes ne deviennent trop rapidement foncées.

4

Mettez un peu de beurre sur le skottelbraai et répartissez plusieurs petites cuillères de pâte sur la plaque de cuisson. Comme la pâte est un peu plus épaisse, vous pouvez facilement faire de petites crêpes.

5

Retournez les crêpes et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées des deux côtés.

Bon appétit !