

Crêpes de l'empereur

Waiting For The Sun
par Christelle

Pour 2 personnes, il vous faudra :

- 2 œufs
- 125 g de lait
- 75 g de farine
- 20 g de sucre
- 1 càs de rhum
- 2 càs de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 10 g de beurre pour la cuisson



Dans un grand saladier, mélanger au fouet le sucre et les jaunes d'œufs. Ajouter la farine, le sel, bien fouetter, puis incorporer le lait petit à petit pour éviter les grumeaux, et enfin le rhum.

Battre les blancs en neige ferme, et les incorporer à la spatule à la préparation précédente.

Faire chauffer une poêle avec le beurre. Y verser la totalité de la préparation. Laisser cuire sur feu doux jusqu'à ce que le dessous soit bien doré.

À l'aide de d'une spatule en bois, couper la grosse crêpe en 4. Le dessus est encore liquide/mousseux, il cuira après retournement. Retourner les 4 parts, et couper ensuite en gros morceaux dans la poêle avec la même spatule en bois.

Saupoudrer d'une cuillère à soupe de sucre glace et remuer. Ne pas trop laisser cuire, la crêpe doit rester moelleuse.

Transvaser dans une assiette, saupoudrer d'une autre cuillère de sucre glace et déguster tiède.