

Les crêpes mille trous



Ingrédients : pour 8 personnes

 <u>Farine</u> : 2 verres	 <u>Semoule fine</u> : 4 verres
 <u>Levure boulangère</u> : 2 c à s	 <u>Sel</u> : 1 c à c
 <u>Levure chimique</u> : 2 sachets	 <u>Eau tiède</u> : 8 verres

Préparation

Pour toutes les mesures, vous utiliserez le même verre.

1. Dans un mixer, mettre le verre de farine, les 2 verres de semoule fine, la levure boulangère, le sachet de levure chimique et le sel.
2. Ajouter seulement 3 verres d'eau tiède et mixer le tout. Une fois que tout est bien mélangé, ajouter le 4ème verre d'eau tiède et remixer pendant 2 minutes.
3. Mettre l'appareil dans un saladier, couvrir d'un linge et laisser lever pendant 20 minutes.
4. Une fois la pâte levée, chauffer une poêle. Prendre du papier essuie tout, verser un peu d'huile dessus et frotter la poêle.
5. Pour finir : verser une louche de pâte dans la poêle et ne laisser cuire que d'un seul côté. La crêpe est cuite lorsque tous les trous se sont formés et que le dessous est doré. Déposer sur un linge au fur et à mesure de la cuisson. Surtout ne pas les empiler les unes sur les autres.