

Crêpe alsacienne

Les crêpes alsaciennes sont salées et garnies de ciboulette. Elles peuvent se déguster telles quelles avec une salade ou farcies à la choucroute. On peut aussi les découper en lanières et les incorporer à un potage, selon la tradition...

Recette traditionnelle:



Difficulté

1/5



Temps de préparation

15 mn



coût

1/5



Temps de cuisson

15 à 45 mn, selon le nombre de crêpes
30 secondes par crêpe

Ingrédients pour 4 personnes:

300gr de farine

4 œufs

1/2 l de lait

1/2 sachet de levure chimique

1 pointe de muscade

Sel et poivre

1 petit bouquet de ciboulette hachée

Huile et beurre



Cliquer sur la photo pour l'agrandir

La recette:

1- Dans un grand saladier, déposer la farine, ajouter 2 grosses pincées de sel, le poivre, la muscade (très peu) et la levure. Bien mélanger et creuser une fontaine.

2- Ajouter les œufs entiers au centre de la fontaine et mélanger du centre vers l'extérieur du plat afin de ne pas former de grumeaux. Ajouter petit à petit le lait jusqu'à consistance souhaitée puis la ciboulette finement hachée.

3- Cuire les crêpes dans une poêle légèrement huilée et les déposer, l'une sur l'autre, sur une assiette plate. Incorporer entre chaque crêpe une noisette de beurre.

La dégustation: Telles quelles accompagnées d'une salade ou farcies à la choucroute ou encore de lardons, crème et gruyère.

Les conseils du sommelier: Un vin blanc d'Alsace bien frais, Riesling par exemple.

Notes :-----

