



Crêpes aux canneberges



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

375 ml de lait entier
4 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
260 grammes de farine
6 cuillères à soupe de sucre
2 cuillerées à thé de poudre à lever
1 cuillerée à thé de sel
2 œufs
4 cuillères à soupe de beurre (fondu + un peu de beurre supplémentaire)
1 paquet d'airelles (fraîches)
2 cuillerées à thé DE l'écorce de orange (râpé)

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez le lait avec le vinaigre de cidre dans un saladier et laissez reposer 10 minutes.
- 2.** Dans un autre saladier, mélangez la farine avec le sucre, la levure en poudre et le sel.
- 3.** Ajoutez les œufs et le beurre fondu au lait et mélangez bien.
- 4.** Ajoutez ces ingrédients à la farine et mélangez précautionneusement. Ne mélangez pas trop longtemps
- 5.** Ajoutez 2/3 des canneberges et le zeste d'orange.
- 6.** Laissez reposer la pâte 10 minutes sans mélanger.
- 7.** Faites fondre un peu de beurre dans un faitout à revêtement antiadhésif. Versez-y 2 à 3 petites louches de pâte. Faites cuire 1 minute. Retournez la crêpe et poursuivez la cuisson 45 secondes. Poursuivez avec le reste de la pâte et empilez les crêpes.
- 8.** Réchauffez le reste des canneberges dans une petite poêle (ajoutez-y éventuellement du sucre) et versez sur les crêpes.