





Crêpes au lait battu et aux myrtilles

 **Temps de préparation**
30 min à 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

250 grammes de farine
2 cuillères à soupe de sucre
1/2 cuillerée à thé sel
1/2 cuillerée à thé poudre à lever
1/2 cuillerée à thé bicarbonate
480 ml de lait battu (sucré)
2 œufs
3 cuillères à soupe de beurre fondu (+ un peu pour cuire)
500 grammes de myrtilles
sirop d'érable
de sucre impalpable

Méthode de préparation

- 1.** Tamisez la farine dans un récipient. Ajoutez le sucre, le sel, la poudre à lever et le bicarbonate de soude. Fouettez bien le tout.
- 2.** Dans un autre récipient, mélangez le lait battu, les œufs et le beurre fondu. Ajoutez ce mélange à la farine. Remuez délicatement le tout à la spatule sans trop mélanger.
- 3.** Dans une poêle antiadhésive, laissez fondre un peu de beurre.
- 4.** Versez de petites quantités de pâte dans la poêle et laissez cuire pendant quelques minutes de chaque côté. Répétez l'opération avec le reste de la pâte.
- 5.** Garnissez les crêpes de myrtilles, de sirop d'érable et de sucre glace.