





Crêpes de pommes de terre à la crème épaisse et à la ciboulette

 **Temps de préparation**
30 min à 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

600 grammes de pommes de terre (farineuses)
100 grammes de farine
2 cuillerées à thé de poudre à lever
2 œufs
2 décilitres de lait battu (non sucré)
3 cuillères à soupe de beurre
1 petit bocal de crème aigre
1 bouquet ciboulette (ciselée)
1 citron (le zeste râpé)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et laissez la vapeur s'évaporer. Écrasez-les finement à la fourchette.
- 2.** Mélangez-les avec la farine, la poudre à lever et les œufs. Salez et poivrez. Ajoutez le lait battu et mélangez bien.
- 3.** Faites fondre un peu de beurre dans une poêle et déposez des cuillerées de pâte, en les espaçant bien. Faites cuire les crêpes en plusieurs fournées et réservez-les au chaud dans un plat placé dans un four préchauffé à 100 °C.
- 4.** Faites dorer les crêpes à feu moyen pendant 2 à 3 minutes et retournez-les. Poursuivez la cuisson pendant 1 à 2 minutes.
- 5.** Répétez cette opération avec le reste de la pâte.
- 6.** Accompagnez les crêpes d'une cuillerée de crème épaisse, de ciboulette et de zeste de citron râpé.