



J'aime ta fraise...



Crêpe aux fraises

INGRÉDIENTS

250 ml (1 tasse) de farine tout usage
5 ml (1 c. à t.) de poudre à pâte
2 ml (1/2 c. à t.) de sel
250 ml (1 tasse) de lait
30 ml (2 c. à s.) de beurre fondu
2 oeufs

GARNITURE

375 ml (1 ½ tasse) de fraises, tranchées
60 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable

PRÉPARATION

Déposer les fraises dans un bol, verser le sirop d'érable et laisser macérer quelques heures.

Dans un bol, tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel et verser progressivement le lait en remuant à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.

Passer au tamis pour éliminer les grumeaux

Ajouter le beurre, incorporer les oeufs, un à un, en battant après chaque addition.

Faire chauffer une poêle à crêpes

Beurrer légèrement, verser un peu de pâte, étaler à la grandeur de la poêle et faire dorer des deux côtés.

Garder dans un plat chaud.

Égoutter les fraises et réserver le sirop.

Répartir les fraises entre les crêpes et les rouler.

Dresser dans un plat de service, napper du sirop réservé, garnir de fraises entières et servir.