

La Table

## Crêpes



### Ingredienser

Skummet melk 1/2: 650 gr hvetemel: 200 g Egg: 5 item + 2 eggeplommer, Salt : 3 klyper, Brown Sugar: 30 gr, smør 100 g, 2 appelsinskall , 180 gr grand marnier

I en kjele, smelte smør over middels varme og la det koke 3 minutter uten omrøring med en visp til at han tar en hasselnøtt farge. I bollen til foodprocessoren, blande egg og eggeplommer med brunt sukker og salt. Pisk til blandingen blir blek. Rør inn mel Tilsett appelsinskall og smør. Bland og hell melken litt etter litt og til slutt Grand Marnier. La stå en time.

Stek ca 2 minutter på hver side og pynt med syltetøy eller melis.

**Finn flere oppskrifter og tips på [www.latable.no](http://www.latable.no)**

**Traduction en francais sur l'autre page**

# Recette pate a crêpes



## LES INGREDIENTS

Lait 1/2 écrémé : 650 gr , Farine de blé : 200 g, Oeuf : 5 pièce(s), jaunes oeufs 2 Sel fin : 3 pincées, Sucre roux : 30 gr, Beurre doux : 100 g, zeste oranges 2, 180 gr grand marnier

Dans une casserole, faites fondre le beurre a feu moyen, puis laisser le cuire 3 min sans jamais cesser de remuer au fouet pour quil prenne une couleur noisette . Dans la cubve du robot, melanger les oeufs entiers et les jaunes oeufs avec le sucre roux et le sel. Battez jusqu'a que le melange blanchisse. Incorporez la farine au fur et a mesure, puis melanger a la cuillere en bois pour eviter les grumeaux. Ajoutez les zeste orange puis le beurre. Melangez et verser petit a petit le lait et enfin le grand marnier. Laissez reposer pendant 1 heure.

Faire cuire a feu bien chaud

Retrouver des conseils et toutes les recettes sur [www.latable.no](http://www.latable.no)