

Crêpes aux cerises à l'Alsacienne «Kersche Kiechle»

Marché :

300 g de farine

180 ml de lait

3 œufs

80 gr de sucre

1/2 sachet de levure chimique

500 g environ de cerises noires (de préférence) dénoyautées ou pas

huile pour friture

Préparation :

Versez la farine + la levure dans un saladier, mélangez au fouet.

Faites un puits, puis ajoutez les oeufs, le lait, le sucre, mélangez jusqu'à obtenir une pâte bien homogène Elle est un peu épaisse, ce qui est normal. On obtiendra alors des crêpes épaisses et pas trop étalées.

Lavez les cerises, les égoutter, puis les mettre dans la pâte.

Mettre un peu d'huile dans une poêle chaude et versez de petites louches de pâte + cerises.

Laissez dorer des 2 côtés, la pâte va gonfler légèrement pour enrober les cerises.

Disposez les crêpes sur un papier absorbant, puis vous pouvez encore les saupoudrer de sucre.