



Crêpes hollandaises classiques au fromage



Ingrédients

- 300 gramme de farine
- une pincée de sel
- 3 œufs
- 750 millilitre de lait
- 100 gramme de Gouda jeune Henri Willig râpé

Préparation des crêpes hollandaises

Les crêpes hollandaises sont un favori intemporel qui a sa place dans toutes les cuisines hollandaises ! Cette recette vous offre un mélange parfait de simplicité et d'authenticité, idéal pour toutes les occasions. Que ce soit pour le petit-déjeuner, le brunch, le déjeuner ou le dîner, ces crêpes hollandaises vous plairont à coup sûr. Nous combinons des ingrédients traditionnels avec le délicieux fromage jeune Gouda d'Henri Willig pour donner une touche unique à ce plat classique. Suivez notre plan simple étape par étape et découvrez comment préparer les crêpes hollandaises les plus savoureuses de la table !

La préparation

- 1: Mettre la farine dans un grand bol à pâtisserie et ajouter une pincée de sel.
- 2: Faire un puits au milieu et casser les œufs au-dessus.
- 3: Verser environ $\frac{1}{4}$ du lait et mélanger à l'aide d'un fouet ou d'un batteur jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Tout en mélangeant, ajouter le reste du lait petit à petit.
- 4: Faire chauffer un peu de beurre dans une poêle à frire et le laisser fondre.
- 5: Verser ou prélever un peu de pâte dans le moule (environ 1 cuillère à soupe) et la laisser s'étaler sur toute la surface.
- 6: Déplacez ensuite doucement la poêle de haut en bas pour vous assurer que la crêpe se détache. Retournez-la et faites légèrement dorer l'autre côté.
- 7: Ensuite, retournez-le et saupoudrez-le de fromage, mettez un couvercle sur la poêle et laissez le fromage fondre pendant une minute supplémentaire.
- 8: Vous pouvez servir les crêpes immédiatement ou en faire cuire une pile entière

Prêt à préparer vos propres crêpes hollandaises au fromage ?

Il est temps de réaliser vous-même cette recette de crêpes hollandaises ! N'oubliez pas de commander notre fromage Gouda naturel dans notre boutique en ligne pour un goût authentique. Expérimentez avec les garnitures et partagez vos créations. Bon appétit et amusez-vous à préparer ces délicieuses crêpes polyvalentes !