

Crêpes vonassiennes

Ingrédients pour 4 personnes

3 grosses pommes de terre (125 g par personne)
1 tasse de lait (15 cl)
2 cs de farine
6 œufs
3 cs de crème fraîche
60 g de beurre clarifié ou margarine
Sel

Faire cuire les pommes de terre épluchées à l'eau salée. Les égoutter, les passer au moulin à légumes, mouiller avec du lait chaud de façon à obtenir une purée assez claire et laisser refroidir.

Ajouter la farine et incorporer un à un les œufs entiers, puis la crème. Remuer le tout jusqu'à ce que la pâte ait la consistance d'une crème pâtissière.

Mettre du beurre (margarine) dans une poêle à frire bien plate. Dès que le beurre est très chaud, y verser la pâte par cuillère à café. Les crêpes se forment toutes seules. Les retourner à la spatule et les servir bien chaude.