Crêpes de pommes de terre à la crème épaisse et à la ciboulette

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

600 grammes de pommes de terre (farineuses)
100 grammes de farine
2 cuillerées à thé de poudre à lever
2 œufs
2 décilitres de lait battu (non sucré)
3 cuillères à soupe de beurre
1 petit bocal de crème aigre
1 bouquet ciboulette (ciselée)
1 citron (le zeste râpé)
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et laissez la vapeur s'évaporer. Écrasez-les finement à la fourchette.**
2. **Mélangez-les avec la farine, la poudre à lever et les œufs. Salez et poivrez. Ajoutez le lait battu et mélangez bien.**
3. **Faites fondre un peu de beurre dans une poêle et déposez des cuillerées de pâte, en les espaçant bien. Faites cuire les crêpes en plusieurs fournées et réservez-les au chaud dans un plat placé dans un four préchauffé à 100 °C.**
4. **Faites dorer les crêpes à feu moyen pendant 2 à 3 minutes et retournez-les. Poursuivez la cuisson pendant 1 à 2 minutes.**
5. **Répétez cette opération avec le reste de la pâte.**
6. **Accompagnez les crêpes d'une cuillerée de crème épaisse, de ciboulette et de zeste de citron râpé.**