

# Crêpes aux canneberges

**Temps de préparation**
30 min à 1h

**Difficulté**
Facile

# Ingrédients

375 ml de lait entier
4 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
260 grammes de farine
6 cuillères à soupe de sucre
2 cuillerées à thé  de poudre à lever
1 cuillerée à thé  de sel
2 œufs
4 cuillères à soupe de beurre (fondu + un peu de beurre supplémentaire)
1 paquet d'airelles (fraîches)
2 cuillerées à thé  DE l'écorce de orange (râpé)

# Méthode de préparation

1. **Mélangez le lait avec le vinaigre de cidre dans un saladier et laissez reposer 10 minutes.**
2. **Dans un autre saladier, mélangez la farine avec le sucre, la levure en poudre et le sel.**
3. **Ajoutez les œufs et le beurre fondu au lait et mélangez bien.**
4. **Ajoutez ces ingrédients à la farine et mélangez précautionneusement. Ne mélangez pas trop longtemps**
5. **Ajoutez 2/3 des canneberges et le zeste d’orange.**
6. **Laissez reposer la pâte 10 minutes sans mélanger.**
7. **Faites fondre un peu de beurre dans un faitout à revêtement antiadhésif. Versez-y 2 à 3 petites louches de pâte. Faites cuire 1 minute. Retournez la crêpe et poursuivez la cuisson 45 secondes. Poursuivez avec le reste de la pâte et empilez les crêpes.**
8. **Réchauffez le reste des canneberges dans une petite poêle (ajoutez-y éventuellement du sucre) et versez sur les crêpes.**