 **Pâte à crêpes soufflées**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/02/pate-a-crepes-soufflees-dscn3524_23394-copy.jpg) **Pour une vingtaine de crêpes**

**- 750 ml de lait  écrémé**  
**- 250 g de farine**  
**- 1 pincée de sel**  
**- 4 œufs**  
**- 50 g de sucre**  
**- 30 g de beurre**

Séparer les blancs des jaunes d'œufs.  
Faire chauffer le beurre dans une petite casserole jusqu'à obtention d'un [**beurre noisette**](https://croquantfondantgourmand.com/preparer-un-beurre-noisette/). Laisser tiédir.  
Mettre dans le bol du blender le lait, le sel, le sucre (en réserver une cuillerée à soupe), la farine et les jaunes d'œufs.  
Mixer quelques secondes pour obtenir une pâte lisse.  
Ajouter le beurre et mixer à nouveau pour bien l'intégrer.  
Laisser reposer la pâte pendant au-moins une heure.  
Au moment de la cuisson, monter les blancs d'œufs en neige avec la cuillère de sucre réservée.   
Verser la pâte sur les blancs et mélanger à la spatule pour les incorporer.  
La pâte est légèrement mousseuse et un peu plus épaisse qu'une pâte à crêpe classique.  
Faire cuire les crêpes dans la poêle chaude et légèrement huilée.  
Déposer les [crêpes](http://recettes.de/crepes) au fur et à mesure sur un grand plat ...