

# Boulaigous (crêpes du limousin)

Pour la Chandeleur, j'ai confectionné de grosses crêpes, les **boulaigous** : une seule suffit à satisfaire les gourmands et elle est bien trop épaisse pour qu'on la fasse sauter selon la tradition !

Les boulaigous sont une spécialité limousine, connue sous d'autres noms : bouligou, boulegou, balaigou. Elles se mangent saupoudrées de sucre, ou accompagnées de spécialités locales : la confiture de myrtilles du plateau de Millevaches ou le miel.

## Ingrédients (pour 4 boulaigous) :

- 250 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 40 cl de lait
- 100 g de beurre
- 4 cuillerées à soupe d'huile
- 1 cuillerée à soupe d'eau-de-vie (ou du rhum)
- sel

## Recette :

1. Mélangez la farine, le sel et le sucre.
2. Battez les œufs en omelette avec l'alcool.
3. Faîtes un puits dans le mélange farine-sucre. Délayez peu à peu les œufs et le lait.
4. Laissez reposer la pâte 1 h à température ambiante.
5. Dans une poêle, faîtes bien chauffer une cuillerée d'huile et 25 g de beurre. Versez le quart de la pâte (environ 1 cm d'épaisseur) et faîtes cuire 4 à 5 min sur la première face, en baissant le feu. Retournez avec une spatule et faîtes cuire quelques minutes l'autre face.
6. Servez chaud avec sucre, miel et/ou confiture.

