



LES RECETTES

LA PÂTE À CRÊPES

INGRÉDIENTS

250g de farine

4 oeufs

un demi-litre de lait

1 pincée de sel

50 grammes de beurre

1 sachet de sucre vanillé

1 cuillère à soupe de rhum (5 cl)



PRÉPARATION

Etape 1 : Verser les ingrédients

Dans un saladier, verser la farine et les oeufs. Puis progressivement ajoutez le lait tout en mélangeant avec votre fouet. Ajoutez le sucre vanillé, la pincée de sel.

Surtout ne mélanger pas la farine et les oeufs avant de mettre le lait. Vous obtiendriez une sorte de pâte bien difficile à mélanger au lait (pleine de grumeaux !).

Versez le lait progressivement pour rendre homogène le mélange.

Vous devez obtenir une pâte sans grumeaux



Etape 2 : Laissez reposer

Laissez reposer la pâte à crêpe si possible une heure.



Faites chauffer une poêle, une fois chaude, versez un peu de beurre pour graisser la poêle.



Etape 3 : Préparation des crêpes

Versez une demi-louche de votre pâte à crêpe et faites cuire 1 à 2 minutes par face.



Voilà vos **crêpes** sont prêtes, vous pouvez maintenant les déguster. Bon appétit!



