

CRÊPES

Pour 4 personnes

Difficulté : facile

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients

4 œufs

½ litre de lait

250 g de farine

1 sachet de sucre vanillé

50 g de beurre

2 c. à s. de rhum ou fleur d'oranger

1 pincée de sel

Matériel

Fouet ou robot pâtissier

Étapes

1. Dans un saladier, mets la farine, le sucre vanillé et une pincée de sel, puis mélange.
2. Creuse un puits au milieu et ajoute les œufs et le beurre fondu qui a refroidi.
3. Utilise le fouet pour mélanger tout en ajoutant le lait petit à petit.
4. Ajoute le rhum, la fleur d'oranger ou le parfum choisi.
5. Mélange bien jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.
6. Laisse la pâte reposer au moins 1 h au réfrigérateur.
7. Tu n'as plus qu'à ajouter la garniture de ton choix ! Sucre, chocolat, confiture, chantilly... ou bien rien du tout, si tu les préfères nature !

