



10 minutes



20 minutes

Ingrédients pour 12 crêpes environ

- ½ litre de lait entier (de préférence) – 200g de farine tamisée – 5 oeufs
- 60g de sucre en poudre – 3g de fleur de sel – 40g de beurre fondu
- 60g d'eau – 2 sachets de sucre vanillé – 30g de Rhum

Dans une jatte, mettre les 5 œufs, les 60g de sucre, le sel et bien mélanger au fouet électrique.

Ajouter la farine tamisée, le lait (petit à petit), le sucre vanillé, le beurre fondu puis, enfin, l'eau (petit à petit également) et le rhum.

Laisser reposer votre pâte à crêpes 2 heures au moins....

Pour la cuisson de vos crêpes, badigeonner votre poêle d'huile.

Pour les gourmands et pour apporter une touche de couleur à vos crêpes, ajouter 100g de chocolat en poudre.



Nos prochains rendez-vous