

Les crêpes

Pour 1 litre environ, soit +/- 16 crêpes

Préparation : 10 min - Réfrigération : 1 h

Ingrédients :

- 50cl de lait
- 250g de farine
- 40g de sucre
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- 5cl d'huile ou de beurre fondu
- 2,5cl de rhum ou de cidre (facultatif)



Ustensiles spécifiques : un blender ou un fouet, un saladier et une poêle à crêpes!

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Mettre la farine dans un saladier et faire une fontaine.
- Ajouter le sucre, le sel et les œufs.
- Mélanger en incorporant progressivement la farine.
- Détendre la pâte au fur et à mesure avec le lait.
- Laisser reposer 1h.
- Ajouter ensuite le beurre fondu ou l'huile (ainsi que le rhum ou le cidre) au moment de cuire les crêpes.

OU :

- Mixer tous les ingrédients quelques minutes (sauf la matière grasse que l'on incorporera après le repos de la pâte).
- Laisser reposer et hop, c'est prêt !
- Huiler légèrement la poêle et faire cuire les crêpes au fur et à mesure !

Bon appétit !!!!