

Crêpes

Pour 20 crêpes environ:



- 250 g de farine
- 3 oeufs
- 1/2 L de lait
- 60 g de sucre
- 1/2 shooter de rhum éventuellement
- 1/2 shooter de'eau de fleur d'oranger éventuellement
- 25 cL d'eau

Battre les œufs en omelette avec le fouet, puis ajouter la farine petit à petit.

Quand la pâte est bien lisse, ajouter le lait, le rhum ou l'eau de fleur d'oranger puis le sucre. S'il y a des grumeaux, mixer au mixeur plongeant.

Laisser reposer une heure environ.

Juste avant la cuisson, ajouter 25 cL d'eau, pas plus sinon la pâte va coller dans la crêpière.

Les crêpes se cuisent sur feu vif, en graissant la crêpière avec un chiffon enduit de beurre avant chaque crêpe.