

Crêpes vanille/orange

Ingrédients

250 gr de farine

250 ml de lait infusée à la vanille

150 ml d'eau

4 oeufs

1 CS de liqueur d'écorce d'orange



Verser la farine dans un saladier faire un puits. Casser les oeufs, remuer jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés.

Dans une casserole, faites chauffer le lait avec une gousse de vanille fendue. Verser ensuite le lait chaud sur la pâte (encore épaisse). Ajouter petit à petit l'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte ruban. Ajouter ensuite la liqueur d'écorce d'orange

Laisser reposer une heure.

Reprendre la préparation et rajouter le reste d'eau si la pâte s'est épaissie.