

Crêpes

Temps de préparation: 15 mn

Temps de cuisson: 1h30

Temps d'attente: 2 h

Ingrédients pour 35 à 40 crêpes:

- 600 g de farine
- 4 gros oeufs
- 50 g de beurre
- 75 cl d'eau
- 75 cl de lait entier
- 1 cuil. à café de sel fin
- 2 cuil. à café d'extrait de vanille (optionnel)
- 5 cl de rhum ambré (optionnel)



Recette:

- 1) Verser la farine et l'eau dans un grand saladier et bien battre au fouet jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
- 2) Ajouter les oeufs, le beurre fondu, le sel, l'extrait de vanille et le rhum (optionnels). Bien mélanger.
- 3) Verser le lait petit à petit, bien délayer, couvrir le saladier et laisser reposer pendant au moins 2 heures.
- 4) Cuire les crêpes des deux côtés dans une poêle antiadhésive ou très légèrement huilée.