

Crêpes à la bière

Pour environ 14 crêpes (selon la taille de votre crêpière):

- 250 g de farine
- 2 cs de vergeoise blonde (facultatif, je n'en ai pas mis)
- 1 pincée de sel
- 1/2 l de bière blonde (25 cl pour moi + 25 cl de lait)
- 1 cs de rhum (facultatif)
- 3 oeufs
- 60 g de beurre fondu

Mélanger la farine avec la vergeoise et le sel puis ajouter un peu de bière et le rhum. Incorporer un à un les oeufs battus. ajouter le beurre fondu puis le reste de bière. Laisser reposer environ 1/2h. Personnellement j'ai tout mélangé dans mon thermomix et laissé reposer 1h.

Chauffer une crêpière légèrement huilée et y cuire les crêpes.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>