



Des crêpes rapidement



Cette recette ne nécessite pas obligatoirement de temps de repos.

Ingrédients pour faire la pâte à crêpes pour 4 personnes

- 375 g de farine tamisée
- 50 g de sucre en poudre
- Un sachet de sucre vanillé
- 6 œufs
- 75 g de beurre fondu
- 1 litre de lait
- 3 c. à soupe de rhum (facultatif)
- 2 pincées de sel
- Un peu d'huile pour la cuisson

Mode d'emploi

Mélangez la farine tamisée, les sucres et le sel dans un grand récipient.

Faites un puits au milieu et ajoutez-y les œufs battus.

Versez maintenant le beurre fondu et mélangez à nouveau.

Incorporez progressivement le lait tout en fouettant.

Ajoutez-y du rhum.(facultatif)

Faites chauffer votre poêle antiadhésive, une fois chaude, étalez-y une fine couche d'huile.

Versez une petite louche de pâte à crêpes et inclinez la poêle pour répartir la pâte.

Laissez cuire votre crêpe jusqu'à ce qu'elle soit dorée, puis retournez-la délicatement avec une spatule pour faire cuire l'autre face.