

Pâte à crêpes

Extrait du recueil Gaz De France

Merci JB

Ingrédients:

- 250 g de Farine
- 3 œufs
- 1/2 litre de lait
- 1 pincée de sel
- 1 Cuillère à soupe de sucre
- 1 Cuillère à soupe d'huile
- 1 Cuillère à soupe de rhum
- Beurre pour la poêle

Ustensiles:

- Bol
- Fouet
- Poêle à crêpes

Préparation:

- Mettre la farine dans un bol et creuser une fontaine
- Casser les œufs et les incorporer à la farine
- Ajouter le lait pour obtenir une pâte lisse
- Terminer par le sel, le sucre, la liqueur et enfin l'huile
- Laisser reposer 1 à 2 heures

Bon appétit !