



# RECETTE DE CRÊPES

## INGRÉDIENTS

**33,5Grs** de beurre fondu, 1,5 cuillère à soupe d'huile, **2** cuillères à soupe de sucre, **200Grs** de farine (ou de Maïzena pou plus de légèreté), **2** oeufs entiers, **40Cl** de lait, option **3Cl** de rhum  
(attention l'abus d'alcool est dangereux pour la santé)

## PRÉPARATION

### Étape 1

Mettre la farine dans une terrine et former un puits.

### Étape 2

Y déposer les œufs entiers, le sucre, l'huile et le beurre.

### Étape 3

Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue doit avoir une consistance d'un liquide légèrement épais.

### Étape 4

Parfumer de rhum ou de liqueur (attention l'abus d'alcool est dangereux pour la santé)

### Étape 5

Faire chauffer une poêle antiadhésive et la huiler très légèrement à l'aide d'un papier Essuie-tout. Y verser une louche de pâte, la répartir dans la poêle puis attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner. Cuire ainsi toutes les crêpes à feu doux.