

Pâte à crêpes à la bière

6 pers 10 mn

Les **ingrédients**

- 250g de farine
- 40g de sucre
- 25cl de lait
- 3 oeufs
- 25cl de bière blonde
- 4cl de rhum brun
- 40g de beurre
- 1 pincée de sel

La **recette**

Etape 1

Mélanger la farine, le sucre et le sel puis former un puits. Verser les œufs légèrement battus, le lait, 5 cl de bière et le rhum. Mélanger et fouetter jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse.

Etape 2

Ajouter le beurre fondu et mélanger à nouveau. Ajouter le reste de la bière, mélanger et laisser reposer environ 1 heure.

Etape 3

Faire chauffer une poêle à feu très vif et y faire fondre une noix de beurre. Baisser légèrement le feu et ajouter une louche de pâte. Incliner la poêle afin de répartir la pâte de manière uniforme.

Etape 4

Laisser cuire jusqu'à ce que la crêpe se décolle facilement puis retourner et laisser cuire une minute sur l'autre face.