

Pâte à crêpes

4 pers | 05 mn | 1 h

Les **ingrédients**

- 3 œufs
- 100 g de beurre mou
- 50 cl de lait
- 40 gr de sucre
- 175 g de farine
- 50 g de sucre
- 50gr de beurre
- 1 pincée de sel
- (Facultatif : une cas de rhum ou de Grand Marnier)

La **recette**

Etape 1

Versez la farine dans un saladier, creusez un puits et ajoutez 1 pincée de sel.

Etape 2

assez les œufs ajoutez le beurre fondu et le rhum ou le grand Marnier et mélangez en tournant doucement. Incorporez le lait peu à peu jusqu'à obtenir une pâte souple, ajoutez un peu de lait si la pâte est trop épaisse. Laissez reposer 1 h.

Etape 3

Dans une poêle à crêpe, faites chauffer un filet d'huile et et ajoutez une noix de beurre, Faites cuire les crêpes les unes après les autres.

Etape 4

Dégustez avec de la confiture, du miel ou juste saupoudrée de sucre glace.