Pâte à crêpes

10/02/2015 à 14h22

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 250g de farine
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 50g de beurre fondu
- ½ l de lait
- 1 cuillère à soupe de rhum

Préparation :

- Dans un saladier, versez la farine et les œufs. Puis progressivement ajoutez le lait tout en mélangeant avec votre fouet. Ajoutez le sucre vanillé, la pincée de sel et une cuillère à soupe de rhum;
- Laissez reposer la pâte à crêpe si possible une heure. Faites chauffer une poêle, une fois chaude, versez un peu de beurre pour graisser la poêle;
- Versez une demi-louche de votre pâte à crêpe et faites cuire 1 à 2 minutes par face.