

## LA PÂTE A CRÊPES



Peser les ingrédients et prépare le matériel nécessaire



Faire une fontaine  
au milieu de la farine



Ajouter les œufs  
entiers



Battre les œufs en  
omelette



Ajouter le sucre,  
l'huile, et la vanille



Mélanger le tout, en  
incorporant la farine  
peu à peu.



Ajouter le lait froid, sans  
cesser de remuer.



Mettre un bouchon de  
rhum.



Passer la pâte au  
chinois.



Couvrir avec un film  
alimentaire et mettre  
à reposer au frais  
durant 20 minutes.



Mettre une poêle à  
chauffer avec un peu  
d'huile.



Verser un peu de la  
pâte dans la poêle bien  
chaude et cuire le 1<sup>er</sup> côté  
Retourner et cuire le 2<sup>ème</sup> côté.



Débarrasser sur un  
plateau et sucrer  
légèrement entre chaque  
crêpe

