

PÂTE À CRÊPES A MA FAÇON



Pour 14 à 15 crêpes

- 300 g de farine
- 3 oeufs
- 50 g de beurre
- 40 cl de lait tiède
- 10 cl d'eau
- 2 bouchons de rhum

Mettre les oeufs, le lait, l'eau, le rhum et le beurre fondu dans le blender. Pendant le fonctionnement j'ai ajouté la farine. Mixer quelques secondes.

C'est très rapide et vous obtiendrez une pâte sans grumeaux...

Faire cuire les crêpes 2-3 minutes de chaque côté sur feu vif. Les mettre ensuite sur une assiette posée sur une casserole d'eau bouillante avec un couvercle (ex: micro-onde), les crêpes resteront ainsi très moelleuses...

La pâte a été faite le matin pour l'après-midi mais vous pouvez très bien vous passer du temps de repos.