



Pâte à crêpes

Tout ce qu'il te faut

- 300 g de farine,
- 3 œufs entiers,
- 3 cuillères à soupe de sucre,
- 2 cuillères à soupe d'huile,
- 50 g de beurre fondu,
- lait (environ 30 cl),
- un petit verre à liqueur de rhum.



Tout ce qu'il faut faire

- Mettre la farine dans une terrine et former un puits.
 - Mettre les œufs entiers, le sucre, l'huile et le beurre.
 - Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait.
 - La pâte ainsi obtenue doit avoir une consistance d'un liquide légèrement épais.
 - Faire chauffer une poêle anti-adhésive et y déposer quelques gouttes d'huile.
 - Faire cuire les crêpes à feu doux.
- 