



Crêpes classiques

Ingrédients

(Pour 15-20 grande crêpes)

- 3 oeufs
- 500 mL de lait
- 250 g de farine de blé
- 60 mL d'huile
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 à 1,5 c.s. de rhum brun (facultatif)

Dans un bol, battez les oeufs avec le lait, que vous aurez légèrement chauffé.

Ajouter petit à petit la farine en remuant énergiquement pour éviter les grumeaux.

Versez le reste des ingrédients : sucre, huile et rhum (facultatif) et mélangez bien.

Laisser reposer la pâte au frais au moins 30 mn.

Faites chauffer une poêle que vous aurez graissée avec un peu d'huile et un essuie-tout (une seule fois, pas la peine de le refaire entre chaque crêpe), et préparez vos crêpes comme d'habitude !

Bon appétit ! :)