



CREPES

Bretagne · Prép. 20 minutes

*Que dire sinon, qu'il n'y a pas de sucre dans la pâte...
ni rhum... enfin normalement :-)*



INGRÉDIENTS

- 500 gr de farine
- sel
- 1 litre de lait
- 6 oeufs
- 1 cuillerée d'huile
- Rhum ou cognac (enfin, si vous le voulez vraiment...bis)

PRÉPARATION

1. Mettre la farine dans une terrine. Creuser un puit au centre et y casser les oeufs,
2. Ajouter une pincée de sel et travailler la pâte avec une cuillère en bois,
3. Ajouter le lait progressivement tout en travaillant la pâte,
4. Lorsque la pâte est bien délayée, ajouter l'huile et le rhum,
5. Laisser reposer la pâte pendant 2 heures minimum, en remuant de temps en temps pour bien l'aérer,
6. Au moment de s'en servir, allonger la pâte avec un peu d'eau ou de lait si elle a épaissi,
7. Faire chauffer un peu de beurre dans une poêle, faire couler la valeur d'une petite louche et
8. bien étaler dans tous les sens. Laisser dorer. Retourner la crêpe et la laisser dorer de l'autre côté....

ET MAINTENANT, DEGUSTEZ !