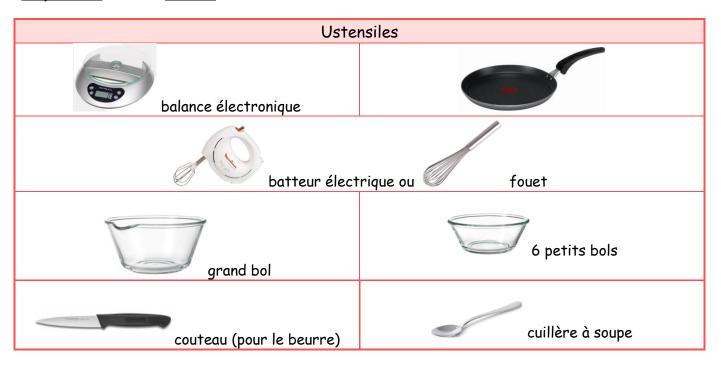
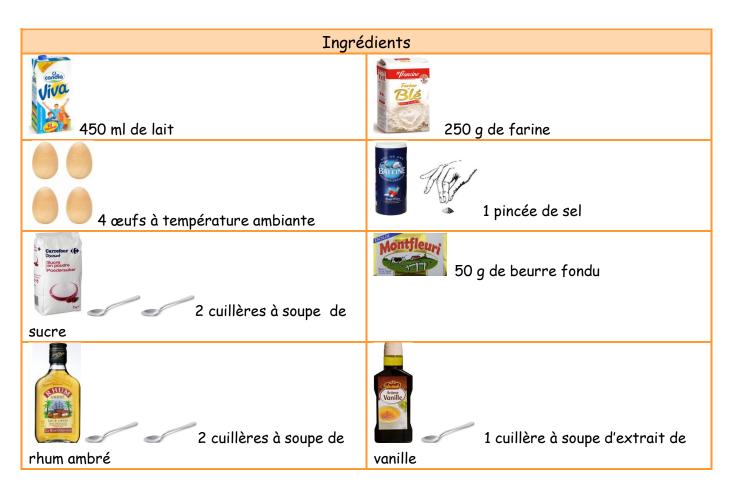
<u>Crêpes</u> (de Hervé cuisine)

Préparation: 10 min <u>Cuisson</u>: 15 min





Réalisation

1



Faites fondre le beurre au micro-ondes et faites légèrement chauffer le lait qui doit être à peine tiède (ça évite les grumeaux).



un grand bol.



Ajoutez les œufs, le beurre fondu, puis progressivement le lait, en battant avec un fouet bien pour éviter la formation des grumeaux.



Ajoutez la bière ou le rhum, ou encore l'eau de fleur d'oranger, la vanille et laissez reposer 30 minutes avant d'attaquer la cuisson.



Faîtes chauffer une noix de beurre dans la poêle et disposez une louche de pâte. Faites cuire vos crêpes de chaque côté, qu'elles soient bien dorées .Au fur et à mesure, réservez dans une assiette en couvrant avec une feuille de papier aluminium pour les garder moelleuses.