

Crêpes (de Hervé cuisine)

Préparation : 10 min **Cuisson** : 15 min

Ustensiles



balance électronique



batteur électrique ou



fouet



grand bol



6 petits bols



couteau (pour le beurre)



cuillère à soupe

Ingrédients



450 ml de lait



250 g de farine



4 œufs à température ambiante



1 pincée de sel



sucres



2 cuillères à soupe de



50 g de beurre fondu



rhum ambré



2 cuillères à soupe de



vanille



1 cuillère à soupe d'extrait de

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).

2



Mélangez la farine tamisée, le sucre, le sel dans un grand bol.

3



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

4



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.

5



Faites 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.

