

---

# Les crêpes

## Pâte à crêpes

x 3

*Sans repos, à base de farine, de lait et d'oeufs : si vous suivez bien les étapes de cette recette, il sera inutile de faire reposer la pâte avant de la faire cuire et vos crêpes seront délicieuses.*

**Plat / Dessert - Préparation : 10 min - Niveau : facile**

### Ingrédients pour une dizaine de crêpes :

- 250 g de farine tamisée
- 1/2 litre de lait
- 3 oeufs
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe de rhum ou de Grand Marnier (facultatif)
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre (facultatif)
- une pincée de sel

1. Placez la farine en fontaine dans un récipient.
2. Cassez les oeufs entiers et disposez-les au centre de la fontaine avec le sel et l'huile.
3. Mélangez au fouet en incorporant **progressivement** la farine qui se trouve sur les bords...
4. ...puis en ajoutant peu à peu **le quart** du lait.
5. Quand le mélange est **bien lisse et sans grumeaux**...
6. ajoutez le reste du lait en remuant toujours.
7. Vous obtenez une pâte liquide et homogène.
8. Si vous préparez des crêpes sucrées, ajoutez le sucre semoule et parfumez avec au choix : du rhum, de la vanille ou du Grand Marnier.

Si vous préparez cette pâte à l'avance, couvrez-la de film transparent et gardez-la au réfrigérateur. Mélangez-la à nouveau quelques secondes juste avant de la cuire.