

LA PÂTE A CRÊPES



Peser les ingrédients et prépare le matériel nécessaire



Faire une fontaine au milieu de la farine



Ajouter les œufs entiers



Battre les œufs en omelette



Ajouter le sucre, l'huile, et la vanille



Mélanger le tout, en incorporant la farine peu à peu.



Ajouter le lait froid, sans cesser de remuer.



Mettre un bouchon de rhum.



Passer la pâte au chinois.



Couvrir avec un film alimentaire et mettre à reposer au frais durant 20 minutes.



Mettre une poêle à chauffer avec un peu d'huile.



Verser un peu de la pâte dans la poêle bien chaude et cuire le 1^{er} côté. Retourner et cuire le 2^{ème} côté.



Débarrasser sur un plateau et sucrer légèrement entre chaque crêpe

