



## *La recette des crêpes*

### *Selon Hervé Cuisine*

#### **Liste des ingrédients**

- 250g de farine tamisée ou fluide
- 4 oeufs
- 450 ml de lait tiède
- 50 ml de bière ou 4 CS de rhum ambré
- 1CS extrait de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé
- 2CS de sucre
- 1CC de sel
- 50g de beurre fondu

#### **Etapes de la recette**

1. Faire fondre au micro ondes le beurre
2. Mélanger la farine, le sucre, le sel, ajouter les oeufs, le beurre fondu, puis progressivement le lait. Bien battre pour éviter les grumeaux, ou mixer le tout!
3. Ajouter la bière ou le rhum, ou encore l'eau de fleur d'oranger, la vanille et hop! faire cuire ses crêpes!
4. Conseil: c'est meilleur si on laisse la pâte reposer 1 heure au frigo avant de faire cuire les crêpes...

Mes garnitures préférées: la vergeoise brune, le miel, ou le sirop d'érable!

Vous pouvez voir la vidéo en cliquant sur le lien ci-dessous:

<http://www.hervecuisine.com/recette/crepes-de-la-chandeleur/>