

Ma recette de crêpes

(VITE FAITES, BIEN FAITES !)

Ingédients

- ▶ 250g de farine
- ▶ 4 oeufs
- ▶ 50cl de lait
- ▶ 1 pincée de sel
- ▶ Un peu de beurre
- ▶ 2 sachets de sucre vanillé
- ▶ 1 soupçon de rhum (ou cognac !)
- ▶ De l'amour

Préparation

1. Dans un saladier, ajouter farine, oeufs, sucre vanillé et sel.
 2. Ajouter le lait progressivement en mélangeant au fouet jusqu'à ce que la pâte soit lisse, sans grumeaux.
 3. Hop, on verse une petite cuillère à soupe de rhum.
 4. Laisser reposer pendant 1h, le temps de faire un tour sur le blog !
 5. Faire cuire à la poêle en utilisant le beurre pour humidifier.
- FACULTATIF MAIS FUN : on organise un concours de sauter de crêpes.

Idées dégustation

- ▶ Avec toutes sortes de tartinades (chocolat noisettes, caramel, beurre de cacahuètes, confitures, spéculoos, miel...)
- ▶ Avec des fruits frais, de la glace et du chocolat fondu.
- ▶ Avec des fruits secs (amandes éfilés, noix de pécan...).
- ▶ Pour accompagner le brunch du dimanche !

Happy Chandeleur !

Chloé

LA PENDERIE DE CHLOE