



## Recette pâte à crêpe

- 250g de farine
- 4 œufs
- un demi-litre de lait
- 1 pincée de sel
- 50 grammes de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe de rhum (5 cl)



1. Dans un saladier, verser la farine et les œufs. Ajoutez le lait progressivement tout en mélangeant avec un fouet. Ajoutez le sucre vanillé et la pincée de sel.



2. Vous pouvez ajouter un petit peu de matière grasse dans votre pâte pour éviter que vos crêpes collent à la poêle.
3. Versez une demi-louche de pâte à crêpe dans votre poêle chaude et laissez cuire 1 à 2 min de chaque côté.



4. Dégustez vos crêpe tiède avec de la confiture, de la pâte à tartiner, du sucre glace, sirop d'érable...

Pour des crêpe saler, ne mettez pas le sucre et déguster les avec du jambon, du fromage... Ajoutez vos ingrédients selon vos envies et vos goûts.