happy COOK*

La recette de la pâte à crêpes

*La cuisine du bonheur.

Recette réalisée avec

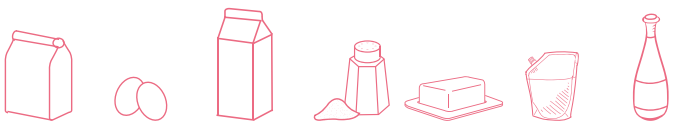
TEFAL

Crêpière 3 en 1
PY605814 CREP'PARTY

6 personnes | 10 minutes | 3 minutes

PÂTE À CRÊPES

ET QUE ÇA SAUTE !



500G DE FARINE DE BLÉ | 6 OEUFS | 1 LITRE DE LAIT | 2 PINCÉES DE SEL | 50 GRAMMES DE BEURRE | 1 SACHET DE SUCRE VANILLÉ | 1 CUILLÈRE À SOUPE DE RHUM (5 CL)

1. Dans une saladier, mélanger 500 g de farine de blé avec 1 litre de lait, jusqu'à obtenir une pâte fluide.
2. Ajouter alors 6 œufs battus en omelette, 2 pincées de sel et 50 grammes de beurre fondu.
3. Laisser reposer 1 à 2 heures.
4. Servez une demi-louche et laisser cuire 2 minutes par face.
5. Voila vos crêpes sont prêtes, vous pouvez maintenant les déguster. Bon appétit !

_Crepes.indd 2 21/01/16 14