

CRÊPES FACILE

Ingrédients :

- 2 œufs
- 150 g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 c à soupe d'huile
- 1 pincée de sel
- 10 cl d'eau
- 1 c à soupe de rhum
- 20 cl de lait

Préparation :

1. Versez la farine dans un récipient puis ajoutez les œufs et le sel.
2. Incorporez le sucre vanillé et progressivement le lait ainsi que l'huile et l'eau.
3. Ajoutez le Rhum et délayez la préparation que vous laisserez reposer durant 1 heure.
4. Imbibez une feuille de papier essuie-tout d'huile et essuyez-la dans une poêle à crêpes que vous ferez chauffer à feu moyen.
5. Versez une demi-louche de pâte à l'intérieur en veillant à l'étaler uniformément.
6. Faites cuire la première face de la crêpe durant 1 minute puis retournez-la pour 1 minute de cuisson supplémentaire.

LES CONSEILS DE NINA :

Vous pouvez accompagner vos crêpes de sucre, de Nutella, de crème de marrons, de confiture de lait.

Vous pouvez garnir vos crêpes de compote de pommes et par dessus poser une glace vanille.

Bonne dégustation !