



5 personnes



10 minutes



20 minutes

- 300 g de farine
- 3 oeufs entiers
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 50 g de beurre fondu
- lait (environ 30 cl), à doser jusqu'à la ce que le liquide épaississe
- un petit verre à liqueur de rhum

Pâte à crêpes

Pour environ 15 crêpes.

Mettre la farine dans une terrine et former un puits.

Mettre les oeufs entiers, le sucre, l'huile, le beurre et le rhum.

Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue doit avoir une consistance d'un liquide légèrement épais.

Faire chauffer une poêle anti-adhésive et y déposer quelques gouttes d'huile. Faire cuire les crêpes à feu doux.