

CREPES

Jusqu'à il y a peu de temps, je ne mettais pas de beurre dans ma pâte à crêpes Mais une amie bretonne (Marion si tu nous lis ...) m'a gentiment fait la remarque "Ca manque de beurre tes crêpes bretonnes" Ca se confirme, le breton est râleur Au drogué au beurre demi-sel, je ne sais pas trop !

Mais bon toute remarque constructive étant la bienvenue, j'ai fait une fournée de crêpes avec du beurre cette fois La différence n'est pas notoire mais elles sont peut-être un petit peu plus moelleuses comme ça

Donc recette à faire avec ou sans beurre, selon les goûts....



Pour une quinzaine de crêpes (33cm de diamètre) :

- 350g de farine
- 4 oeufs
- 1 pincée de sel
- 35g de beurre fondu
- 35g de sucre de canne
- 2 càs de rhum
- vanille (facultatif)
- 900ml de lait

Mélanger la farine et le sel, aux oeufs. Ajouter le beurre fondu, le sucre, le rhum, la vanille et enfin le lait petit à petit.

Laisser reposer une heure avant de les faire cuire (si vous n'avez pas le temps c'est pas grave