



Crêpes moelleuses au rhum



Bonjour à tous,

Alleluia, mes problèmes de connexion se sont enfin résolus (j'ai renoncé à la fibre, qui ne marchait toujours pas deux mois après la souscription, pour passer à l'ADSL). Je vais pouvoir reprendre le rythme normal de mes billets et partager avec vous les recettes que j'ai testées ces derniers mois. Aujourd'hui ce sera une recette réalisée au mois de mars : j'ai voulu tester une recette de pâte à crêpe un peu différente que l'habituelle, d'après l'idée d'[Amélie](#). On remplace une partie de la farine par de la féculé de maïs, ce qui rend la pâte beaucoup plus moelleuse. Les crêpes, avec une dose généreuse de rhum, sont bien parfumées .

Ingrédients (pour 15 crêpes environ) :

- 200 g de farine
- 50 g de maïzena
- 4 œufs
- 500 ml de lait
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 3 cuil à soupe de rhum

Préparation :

Battre les œufs entiers.

Mélanger la farine, la maïzena et la levure chimique dans un saladier. Creuser un puits et ajouter les œufs et la pincée de sel.

Mélanger au fouet en incorporant peu à peu la farine. Ajouter progressivement le lait lorsque la pâte

épaissit. Verser le rhum.

Laisser reposer 1 heure au minimum au réfrigérateur.

Cuire les crêpes dans une poêle anti-adhésive ou une crêpière légèrement huilée.

Saupoudrer d'un peu de sucre chaque crêpe encore chaude pour garder son moelleux.

Le 29 Mai 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/05/29/index.html>