

## CRÊPES CHOCOLATÉES



- 250 g de farine
- 3 oeufs
- 1/2 l de lait
- 3 c à soupe de sucre (ou 20 g)
- 6 c à soupe de cacao non sucré (ou 30 g)
- 1 c à soupe de rhum
- 50 g de beurre

Je commence par faire fondre le beurre dans le lait,

Pendant ce temps j'ai tamisé la farine et le cacao...

J'ai fait un puits au centre pour y incorporer les oeufs que l'on ajoute un par un pour éviter les grumeaux (sans mixer ou robot), j'ai mélangé délicatement pour faire descendre petit à petit la farine des bords

On ajoute ensuite le deuxième oeuf, on mélange à chaque fois et on s'aperçoit que la teinte cacaotée s'élargit peu à peu...

Après le dernier oeuf, j'ai ajouté progressivement le lait tiédi avec la cuillère en bois...

Puis on continue au fouet pour bien homogénéiser le tout...

Aucun grumeau à l'horizon...

En pleine cuisson, dès qu'elle se décolle de la poêle et qu'elle est suffisamment dorée je la retourne...

Cela prend environ 2-3 minutes par crêpe.