

# Pâtes à crêpes



## Ingrédients (pour 15 crêpes) :

- 300 g de farine
- 3 œufs 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 ce que le liquide épaississe
- un petit verre à liqueur de rhum.

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

## Préparation de la recette :

- Mettre la farine dans une terrine et former un puits. Mettre les œufs entiers, le sucre, l'huile et le beurre.
- 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 antiadhésive et y déposer quelques gouttes d'huile. Faire cuire les crêpes à feu doux.