PÂTES A CRÊPES 2

20 CRÊPES

250 g de farine
50g de sucre
4 oeufs
1/2 litre de lait
1 pincée de sel
50 g de beurre
1 sachet de sucre vanillé
1 cs de rhum (5 cl)

1. Casser les œufs dans un saladier.

2. Ajouter le sucre, le sel, le beurre fondu, le sucre vanillé et le rhum.

3. Battre énergiquement avec un fouet.

4. Ajouter 25 cl de lait et battre à nouveau.

5. Verser ensuite très progressivement la farine tout en délayant de l'autre main à l'aide du fouet.

6. Lorsque la pâte, épaisse, est homogène et que toute la farine est absorbée, délayer progressivement
avec les 25 cl de lait qu'il vous reste.

7. Laisser reposer la pâte à crêpes environs 2h à température ambiante ou toute une nuit au frais.

LES CONSEILS DE NINA:
Selon les goûts, on peut remplacer le rhum par : une cuillèrée à café d'eau de fleur d'oranger; des zestes de citron ; une cuillerée d'arôme de vanille concentré ou encore une cuillerée de calvados …
Pour obtenir des crêpes légères et moelleuses :

Battre les blancs en neige et les incorporer à la pâte après avoir délayé l’ensemble du lait.
Remplacer le dernier demi-litre de liquide par le même volume en cidre ou en bière (l’alcool s’évapore à la cuisson. Seul
un léger goût de pomme subsiste.)