

Crêpes Grand-Mère



Ingrédients

Pour 40 crêpes

250 g de farine - 250 g de Maïzena - 6 œufs - 1 litre de lait - 15 cl d'eau - 2 cuillères à soupe de rhum - 30 g de beurre demi sel

Préparation

Dans une petite casserole, mettre le beurre à fondre. Le surveiller jusqu'à ce qu'il devienne couleur noisette. Le passer dans un bol à travers une petite passoire, réserver.

Dans un grand saladier, verser la farine et la Maïzena, mélanger.

Faire un puits, y casser les œufs, verser un peu de lait et commencer à fouetter.

Ajouter tout le liquide, en fouettant, terminer par le beurre et le rhum.

En cas de grumeaux, un coup de mixeur (pied à soupe)

Laisser reposer la pâte une heure avant de faire cuire les crêpes.