

## Liste des ingrédients

- 250g de farine
- 4 oeufs
- un demi-litre de lait
- 1 pincée de sel
- 50 grammes de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe de rhum

### Etape 1 : Verser les ingrédients

Dans un saladier, verser la farine et les oeufs. Puis progressivement ajoutez le lait tout en mélangeant avec votre fouet.

Ajoutez le sucre vanillé, la pincée de sel.

## **Etape 2 : Laissez reposer**

Laissez reposer la pâte à crêpe si possible une heure

Faites chauffer une poêle, une fois chaude, versez un peu de beurre pour graisser la poêle.

## **Etape 3 : Préparation des crêpes**

Versez une demi-louche de votre pâte à crêpe et faites cuire 1 à 2 minutes par face.