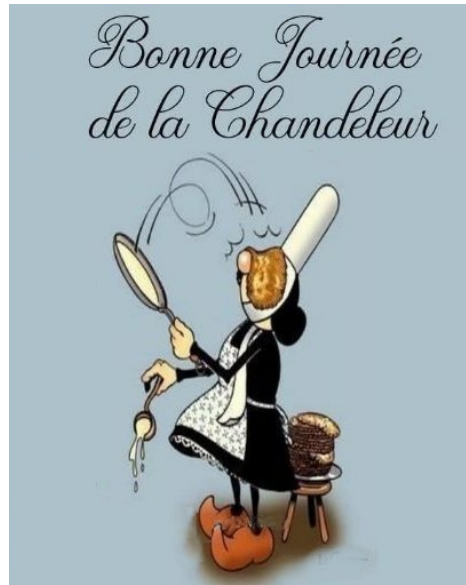


Crêpes bretonnes

Recette d'Évelyne (amélioration de la recette)



(et autre)

Pour 6 personnes

Ingrédients

- ⇒ 500 g de farine – 6 œufs*
- ⇒ 100 g de sucre – 1 litre de lait*
- ⇒ 8 g de sel – 100 g de beurre*
- ⇒ Amélioration d'Évelyne : 25 cl de bière – 1 sachet de levure et 2 cuillères à soupe de Rhum*

Préparation

- ⇒ Mettre la farine en fontaine .*
- ⇒ Y ajouter le sucre, la levure et la pincée de sel puis les œufs et le lait, le rhum et la bière.*
- ⇒ Bien mélanger le tout. Ajouter le beurre fondu.*
- ⇒ Laisser reposer 1 petite heure.*
- ⇒ Si la pâte est trop épaisse, l'éclaircir avec du lait.*
- ⇒ Cuire 1 mn de chaque côté avec une poêle bien graissée*