



Pâte à crêpes légère



Pour une dizaine de crêpes :

- 250g de farine
- 2 œufs
- 1/2 litre de lait
- 2 cuillérées à soupe d'extrait de fleurs d'orangers
- 2 cuillérées à soupe de rhum
- 3 cl d'eau (facultatif)

Dans un saladier, verser la farine, y faire un puit et y casser les oeufs.

Avec un fouet, battre les oeufs en ramassant petit à petit la farine sur les bords. Commencer à ajouter, petit à petit, le lait dès que ça devient trop dur à touiller. En procédant de cette façon c'est garanti sans grumeaux !

Ajouter de l'eau si vous ne trouvez pas la pâte assez fluide.

Il est de coutume de laisser reposer la pâte mais moi je ne le fais quasiment jamais parce que je suis trop gourmande pour attendre !