

Pâte à Crêpes

Ingrédients pour 6 personnes

- 250 grammes de farine
- 4 œufs
- 40 grammes de beurre
- 40 grammes de sucre en poudre
- 60 cl de lait
- 1 cuillère à café de Grand Marnier ou de rhum



Recette extraite du livre
« Cuisinez bien accompagné »
avec ma méthode Mentor
de Philippe ETCHEBEST
Chez Albin Michel

Préparation

Faites fondre le beurre

Dans un cul-de-poule, fouettez les œufs avec la farine et le sucre

Incorporez le lait et l'alcool en fouettant énergiquement

Ajoutez pour finir le beurre fondu et fouettez bien jusqu'à l'obtention d'une pâte parfaitement lisse

Laissez reposer au moins 1 heure au frais avant de cuire les crêpes

