



Les papilles d' **Udibri**

CREPES MOELLEUSES



Temps de préparation
10 min



Temps de cuisson
10 min



Portions
4 personnes



Difficulté
Facile



Type de plat
Crêpes



Type de recette
Chandeleur/Goûter/Dessert

Ingrédients

- 250g farine
- 550 ml lait
- 3 œufs
- 1 gousse de vanille
- 20g de beurre fondu
- 20ml de rhum vieux



Instructions

- Faire chauffer le lait avec la gousse et laisser infuser hors du feu.
- Dans un récipient, mettre la farine et ajouter les œufs.
- Incorporer délicatement le lait tiède tout en fouettant.
- Ajouter le beurre fondu, puis le rhum.
- Couvrir la pâte et la mettre à reposer au frais idéalement une nuit pour que toutes les saveurs diffusent au mieux dans la pâte à crêpes.
- Le lendemain, remuer la pâte pour qu'elle soit bien homogène.
- Faire chauffer une poêle antiadhésive et l'huiler à l'aide d'un papier Essuie-tout.
- Dans la poêle chaude, verser une louche de pâte, la répartir dans la poêle puis attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner.
- Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

