

# Crêpes

Cette recette est celle que l'on fait tout le temps à la maison. C'est une recette que j'ai découpée il y a une quinzaine d'année au dos d'un paquet de farine Francine. Bien entendu j'ai multiplié les doses par deux.



**Ingredients:** *(pour 20 crêpes environ)*

500 g de farine

6 oeufs moyens

2 pincées de sel

2 CS d'huile

1 l de lait

2 CS de rhum

2 CS de fleur d'oranger ou zeste d'une grosse orange

### **Préparation:**

1- Mettre la farine dans un saladier ou bol d'un robot et faire une fontaine. Ajouter au centre les oeufs, le sel, l'huile et les arômes. Verser un peu de lait et commencer à fouetter. Continuer à verser le reste du lait petit à petit tout en fouettant.



2- Laisser reposer ou non suivant le temps que vous avez. Si la pâte est trop épaisse, je rajoute du lait et dans ce cas, j'ai plus de crêpes.

3- Cuire les crêpes en faisant patienter les enfants comme vous pouvez !