



## Les crêpes

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

**La crêpe** généralement sucrée pour la froment et plutôt salée pour **celle au sarrasin**. La crêpe se consomme seule sucrée, avec de la confiture, du chocolat à tartiner, de la crème chantilly, du fromage, du jambon ect.

### Ingrédients pâte a crêpe au sucre:

- 250g farine
- 280g d'œufs
- 70g de beurre
- 20cl huile de tournesol
- 30g de sucre
- 50g de rhum
- 15cl de **Grand Marnier**\*
- 1 zeste d'orange
- 1 zeste de citron
- 800g de lait



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

Mettre a chauffer le lait + le beurre ( tiède) , dans un saladier mettre la farine le sucre puis verser les œufs et l'huile et mélanger sans faire de grumeaux. Quand le lait est tiède verser sur la pâte . Ensuite verser le rhum et le **Grand Marnier\*** puis **terminer par les zestes**. Laisser reposer la pâte 2 heures au réfrigérateur.

