

## **Ma recette de pâte pour environ 18 crêpes**

### **Ingrédients**

**400 gr de farine**

**1 litre de lait**

**6 œufs**

**Sels**

**Eau de vie**

**Rhum**

**1 orange**

### **Préparation de la pâte**

**Avant de commencer, séparez les jaunes et les blancs des 6 œufs en mettant les blancs dans un récipient afin de les battre en neige un peu plus tard. Mettre dans une terrine les 400 gr de farine, délayez doucement avec le litre de lait, ajoutez les 6 jaunes d'œufs, une pincée de sel, un petit verre d'eau de vie, un petit verre de rhum, et le jus d'une orange. Ensuite laissez reposer quelques heures.**

**Au moment de faire les crêpes, ajoutez les six blancs d'œufs battus en neige.**

### **Conseils utiles**

**La pâte peut-être réalisée avec ou sans ajouter le rhum, l'eau de vie et le jus d'orange, ou en en mettant qu'un ou deux de ces ingrédients. Maintenir chaude les crêpes en disposant celle-ci dans une assiette placée sur une casserole d'eau bouillante.**

*Good Entertainment !!!*

