Pâte à Crêpes de ma Grand-Mère

Pour une vingtaine de crêpes :

- **250 g de farine**
- **3 œufs**
- **1 cuillère à soupe de sucre en poudre**
- **1 cuillère à soupe d'huile**
- **50 cl de lait demi-écrémé**
- **20 cl de bière ou de cidre**
- **2 cuillères à soupe de fleur d'oranger**
- **1 cuillère à soupe de rhum**

1. Dans un saladier, verser la farine et le sucre ainsi que le lait et la bière.

2. Ajouter le reste des ingrédients : les œufs, l'huile, la fleur d'oranger et le rhum.

3. Mixer le tout jusqu'à avoir une pâte bien lisse et sans grumeaux.

4. Couvrir le saladier, laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 1 heure avant la réalisation des crêpes : c'est prêt !

   Il ne vous reste plus qu'à faire cuire vos crêpes, en pensant à bien huiler votre poêle bien chaude. Laissez libre cours à votre imagination pour la garniture : confiture, miel, sucre, pâte à tartiner… !

➡ Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation ! 😀