

Crêpe Méwen

Préparation : 10 min crêpe : 25 recettes : Facile

500g de farine

5 œufs

250g de sucre

4 cuillères à soupe d'huile

85g de beurre

1 litres de lait

1 verre de kirsch

1 : Mettre la farine dans une saladier et former un puits

2 : Y déposer les œufs entiers, le sucre, l'huile et le beurre

3 : Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue doit avoir une consistance d'un liquide légèrement épais

4 : Parfumer de kirsch

5 : Faire chauffer une poêle antiadhésive et l'huiler très légèrement. Y verser une louche de pâte, la répartir.



BONNE APETIT !!!

