

Crêpes au froment sucré

Billig ou Galettière (diam 45 cm)

Pour 20 crêpes

1 càs de farine de sarrasin
250 gr de farine de froment
Un peu de sucre
1 càc rase de gros sel
2 œufs
25 gr de beurre fondu
1 sachet de sucre vanillé
10 cl d'eau
50 cl de lait
Rhum selon gout

Dans un récipient mettre la farine de sarrasin, le sucre + vanillé, le sel, les œufs, le beurre et l'eau.

Battez l'ensemble et ajoutez progressivement la farine de froment et le lait.
Ajoutez le rhum.

Cuisson : 200°C / 230°C env.