

Ma recette de pâte à crêpes n'est pas spécialement légère (!), mais la cuisson au beurre permet de faire des crêpes très fines et goûteuses...

Mélanger dans un grand saladier (éventuellement un petit passage de mixeur à la fin si vous êtes pressés....)

500g de farine T80 de la Pharmacie

8 œufs (de la Pharmacie!) ou au minimum 6.

1 canette de bière.

30 g de beurre fondu

1 grosse pincée de cannelle

1 pincée de sel

Du rhum blanc (à votre convenance...je mets environ 3 cuillères à soupe)

1l de lait entier (environ à adapter suivant consistance de la pâte ou si vous mettez un peu moins d'œufs....)

Du beurre pour graisser la poêle!

Attention : toujours bien remélanger la pâte entre chaque crêpe.