



- 5 oeufs
- 250 gr de farine
- 100 gr de sucre
- 100 gr de beurre fondu
- 3 verre de lait
- 2 verre d'eau (ou plus si besoin)
- pincée de sel
- un peu de rhum

Pour environ 40 petites crêpes

Mélangez les ingrédients dans un grands saladier, "battre 10 mins" :-D, laisser reposer 1 heure.

Pour 3 œufs :

- 3 œufs
- 150 gr de farine
- 60 gr de sucre
- 60 gr de beurre fondu
- 2 verre de lait
- 1 verre d'eau (ou plus si besoin)
- pincée de sel
- un peu de rhum

Pour 2 œufs :

- 2 œufs
- 100 gr de farine
- 40 gr de sucre
- 40 gr de beurre fondu
- 1 et 1/2 verre de lait
- 1/2 verre d'eau (ou plus si besoin)
- pincée de sel
- un peu de rhum

ingredients	Eau, Farine, Lait, Oeuf, Rhum, Sel, Sucre en poudre, Vanille
temps-de-preparation	20 minutes
temps-de-repos	1 heure
ustensiles	Crépière, Grand saladier