

Crêpe à la rose

Ingrédients :

- 0.5 L de lait
 - 250 gr de farine tamisée
 - 3 gros œufs frais
 - Une pincée de sel
 - Un peu de levure de boulanger (1/4 d'un sachet)
 - 3 cuillères d'eau de rose
 - Beurre (pour faire cuire les crêpes)
-
- Déliez la levure dans un peu de lait tiède.
 - Dans un saladier, versez la farine, les œufs et le sel, mélangez puis ajoutez le lait petit à petit avec la levure ; la pâte doit être homogène. S'il reste des grumeaux, passez la pâte à travers une passette.
 - Quand votre pâte est terminée et homogène, ajoutez l'eau de rose mélangez puis laissez reposer 1h.
 - Faites cuire vos crêpes avec un peu de beurre. Bon appétit.

Méthode rapide

- Déliez la levure dans un peu de lait tiède.
- Mettez tous les ingrédients dans un bol mixeur sauf le beurre, mixez, et laissez reposer 1 heure.
- Faites cuire vos crêpes avec un peu de beurre. Bon appétit.