



- Battre les œufs en omelette.
- Dans un saladier, mélanger farine, sucre, sel. Ajouter cette préparation aux œufs, bien fouetter.
- Ajouter l'eau de fleur d'oranger.
- Puis petit à petit ajouter, en remuant, le lait et l'eau. Rajouter le beurre fondu. Laisser reposer 2 h au frais avant de cuire dans une crêpière.

Conseils, suggestions & astuces :

- Si vous n'avez pas de fleur d'oranger, je pense que vous pouvez mettre du rhum ambré (1 cuillère à soupe devrait suffire).
- Vous pouvez agrémenter les crêpes de sucre roux, miel, confiture, pâte à tartiner, ou les manger telles quelles.
- Je n'ai huilé ma poêle qu'une fois, avant la 1^{ère} crêpe, la préparation n'attache pas avec des revêtements «anti-adhésifs » pour les suivantes.

Pâte à crêpes Pierre Hermé

INGREDIENTS:

- *4 œufs entiers
- *200 g de farine
- *20 g de beurre fondu
- *1 cs de sucre vanillé
- *2 c s fleur d'oranger
- *une pincée de sel
- *500 ml lait ½ écrémé
- *60 ml d'eau

POUR 16 CREPES

USTENSILES

saladier, balance de cuisine,
cuillère en bois, fouet, poêle
à crêpes.