

## Ingrédients

Pour plus ou moins 15 crêpes

- 250 g de farine tamisée
- 3 gros oeufs
- 40 g de sucre en poudre
- 25 cl de lait
- 25 cl de bière blonde Carolus
- 40 g de beurre
- 4 cl de rhum brun
- 1 pincée de sel



## Préparation

Préparation de la pâte

Mélanger la farine, le sucre, le lait, les œufs, 5 cl de bière et le rhum dans le puits

Mélanger et fouetter le tout jusqu'à obtenir une pâte bien homogène et bien lisse.

Ajouter le beurre que vous aurez préalablement laissé fondre et mélanger à nouveau

Ajouter le reste de la bière, mélanger et laisser reposer pendant 1 heure

Fouetter à nouveau la pâte juste avant la cuisson