



LES CRÊPES

de Zaza

Pour 10 crêpes

250 g de farine tamisée

4 œufs

45 cl de lait

1/2 demi-verre de bière blonde

2 cuillères à soupe de sucre

1 pincée de sel

50 g de beurre fondu

Fais fondre le beurre au micro-ondes. Mélange la farine tamisée, le sel, le sucre dans un grand bol. Ajoute les œufs, le beurre fondu, puis progressivement le lait en battant avec un fouet pour éviter la formation de grumeaux. Ajoute la bière et laisse reposer 30 minutes avant la cuisson.