

Crêpes à la bière et fleur d'oranger

Pour une bonne quinzaine de crêpes

250g de farine

4 œufs

1/2 litre de lait

15cl de bière

4cl d'eau de fleur d'oranger

3 cuil à soupe de sucre

Mélangez la farine et les œufs, versez le lait peu à peu en mélangeant au fouet, un petit coup de mixer pour dégommer les grumeaux. Incorporez ensuite la bière, la fleur d'oranger et le sucre. Laissez reposer 30 minutes, avant de les faire sauter dans une poêle chaude et huilée à l'aide d'un papier absorbant (répétez cette opération toutes les deux ou trois crêpes).