

Les ingrédients pour 15 à 20 crêpes :

200 gr de farine de blé complète + 50 gr de fécule de maïs.

4 œufs.

450 ml de lait légèrement tiède.

1/2 verre de bière blonde.

1 sachet de sucre vanillé.

20 g de sucre.

1 pincée de sel.

50 g de beurre fondu.

La préparation :

Faites fondre le beurre au micro-ondes.

Faites tiédir le lait afin d'éviter les grumeaux et diminuer le temps de repos.

Mélangez la farine, la fécule de maïs, le sucre, le sel dans un grand bol.

Ajoutez les œufs, le beurre fondu, puis progressivement le lait, en battant avec un fouet pour éviter la formation des grumeaux.

Ajoutez la bière, la vanille.

Laissez reposer 15 minutes avant d'attaquer la cuisson.

Faites chauffer votre crêpière légèrement huilée. Versez une petite louche de pâte dans la poêle bien chaude.

Faites cuire quelques minutes.