

Crêpes orange-fleur d'oranger

Pour une quinzaine de crêpes

200g de farine

500ml de lait

4 œufs

30g de beurre

2 cuil à soupe de sucre

le zeste râpé d'1 orange

2 cuil à soupe d'eau de fleur d'oranger

Faites fondre le beurre.

Versez la farine dans un saladier, ajoutez les œufs, le sucre, le lait et le beurre fondu. Fouettez le mélange pour l'aérer et réduire les grumeaux. Pour finir incorporez le zeste d'orange et l'eau de fleur d'oranger, mélangez et laissez reposer la pâte au frais pendant 2 heures.

Faites chauffer une poêle huilée, versez une louche de pâte dans la poêle chaude laissez cuire quelques minutes et quand les bords commencent à se décoller retourner la crêpe, laissez quelques instants et passer à la suivante.