

## Les crêpes de Martine



### **Ingrédients** pour une vingtaine de crêpes :

125 g de farine  
125 g de maïzena  
3 œufs entiers  
2 jaunes d'œufs  
4 cuillères à soupe de sucre semoule  
½ litre de lait entier  
75 g de beurre fondu  
1 cuillère à soupe d'huile  
1 pincée de sel fin  
1 cuillère à café d'extrait de vanille  
1 cuillère à café de rhum.

Déposez farine et maïzena dans un saladier. Mettre au milieu le sel fin, le sucre et ajoutez les œufs entiers puis les jaunes.

Délayez peu à peu avec le lait.

Travaillez ensuite avec un fouet pour obtenir une pâte lisse.

Ajoutez ensuite le beurre fondu et l'huile puis les parfums.

Montez les 2 blancs d'œufs en neige et incorporez-les délicatement à la pâte.

Laissez reposer la pâte 1 heure environ.

*Et à vos poêles !!!*