

# Les crêpes de Christophe Michalak



Pour environ 12 grandes crêpes

## Pâte à crêpe

- 80 g de beurre
- 200 g de farine T55
- 60 g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 50 cl de lait
- 2 œufs entiers
- 2 jaunes d'œuf
- 1 cuillère à soupe de rhum (ou tout autre parfum)

---

Faites fondre le beurre jusqu'à l'obtention d'un beurre noisette. Il est prêt lorsque qu'il est légèrement coloré et cesse de "chanter". Retirez-le du feu, filtrez-le dans une passoire et laissez-le refroidir à température ambiante.

Dans un saladier tamisez la farine et le sucre ensemble. Ajoutez la pincée de sel.

Dans un autre récipient, mélangez les œufs, les jaunes d'œuf et le lait.

Faites un puits dans la farine et ajoutez le lait petit à petit en fouettant du centre vers l'extérieur.

Ajoutez ensuite le rhum et le beurre noisette et mixez la pâte avec un mixeur plongeant (ou un blender).

Faites cuire les crêpes dans une crêpière légèrement huilée. Vous n'avez pas besoin de laisser reposer la pâte avant la cuisson.

garnissez vos crêpes avec du sucre, de la confiture, miel etc... Mais surtout essayez avec la [pâte à tartiner de Michalak](#) !

Bon appétit ! Et surtout n'abusez pas des bonnes choses !

Vanille  
et  
Chocolats

<http://vanilleetchocolats.com/>