

Crêpes à la Fleur d'Oranger

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 1 h 15 min

Ingrédients :

- FARINE	250g
- OEUF(S)	4
- LAIT	50 cl
- SUCRE VANILLE	1 sachet
- FLEUR D'ORANGER (ARÔME)	2 c à soupe
- SEL	1 pincée
- BEURRE	pour la cuisson



Recette :

- Dans un plat creux, placez la farine, les œufs et le lait.
- Mixez le tout puis ajoutez le sucre vanillé, la pincée de sel et la fleur d'oranger.
- Laissez reposer la pâte au moins 1 heure.
- Confectionnez ensuite vos crêpes dans une poêle (à crêpes) beurrée.

Remarque :

Pour 12 crêpes