

Les véritables crêpes bretonnes

By Katell @ Recettes Bretonnes 23/04/2011



Préparation : 30 minutes **Cuisson** : 10 minutes **Nombre** : 12 crêpes **Note**:★★★★★ 1 362 votes - Note: 4,50/5

Ingredients

- 250 g de farine de froment
- 50 g de beurre
- 50 cl de lait
- 10 cl d' eau
- 4 gros oeufs
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 pincée de sel

Instructions

Cuisson à la poêle :

Dans un saladier, ajoutez la farine de froment, 2 cuillères à soupe de sucre et une pincée de sel.

Versez le lait puis l'eau progressivement tout en battant avec un fouet.

Ensuite, rajoutez le beurre au préalablement fondu et les œufs pour finir

Laissez la pâte à crêpes reposer pendant 30 à 45 mn au frais.

Utilisez une poêle à crêpes pour réaliser vos **crepes bretonnes** : graissez-la avec une noisette de beurre puis versez