



Pour 2 douzaines de crêpes environ

500 g de farine

10 oeufs, jaunes et blancs séparés

1 litre de lait tiède

1 c. à soupe de sucre

1 c. à soupe de rhum

1 pincée de sel

12 g de levure fraîche de boulanger ou 4 g de levure sèche

2 c. à soupe de bière

100 g de beurre

Beurre pour graisser la crêpière

Cassonade pour saupoudrer

Délayer la farine avec les jaunes d'oeufs, le lait tiède, le sucre, le rhum et 1 pincée de sel.

Délayer la levure dans la bière puis ajouter à la précédente préparation.

Fondre le beurre dans une casserole, et le cuire jusqu'à ce qu'il sente la noisette. L'incorporer à la pâte.

Battre les blancs d'oeufs en neige ferme puis les incorporer délicatement à la pâte.

Laisser la pâte reposer 1 heure.

Dans une poêle, légèrement beurrée, verser une petite louche de pâte. Bien pivoter la poêle pour bien étaler la pâte et ainsi obtenir des crêpes les plus fines possible.

Empiler les crêpes en les saupoudrant de cassonade.