

# Les Crêpes de Tati

## Ingrédients

**375 grammes** de farine tamisée  
**50 grammes** de sucre  
**75 grammes** beurre  
**1 litre** de lait  
**6** oeufs  
**1** sachet de sucre vanillé  
Arôme de café  
Huile  
Sel

**Pancakes ou Blinis :**  
Carottes râpées  
Arôme de pommes

## Préparation

Mélangez **375gr de farine tamisée, 50gr de sucre** et **1 pincée de sel** dans un cul de poule.

Faites un puits au milieu et ajoutez-y les **6 oeufs battus** et un **sachet de sucre vanillé**.

Versez maintenant **75gr de beurre fondu** et mélangez à nouveau.

Incorporez progressivement **1 litre de lait** tout en fouettant. Ajoutez-y un peu d'**arôme de café**.

Faites chauffer votre poêle y ajouter un **peu d'huile** au pinceau. Versez une petite louche de pâte à crêpes et inclinez la poêle pour répartir la pâte.

Laissez cuire votre crêpe jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Retournez-la délicatement avec une spatule pour faire cuire l'autre face.

Pour réaliser des **Pancakes** ou des **Blinis**, remplacez le sucre par des carottes râpées et 2 gouttes d'arôme de pommes.



Testée et  
Approuvée !

