Pâte à crêpes

**Ingrédients (pour 15 crêpes) :**

300 g de farine

3 œufs entiers

3 cuillères à soupe de sucre

2 cuillères à soupe d'huile

50 g de beurre fondu

Lait (environ 30 cl), à doser jusqu'à la ce que le liquide épaississe

Un petit verre à liqueur de rhum.

**Préparation de la recette :**

Mettre la farine dans une terrine et former un puits. Mettre les œufs entiers, le sucre, l'huile et le beurre.

Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue doit avoir une consistance d'un liquide légèrement épais.

Faire chauffer une poêle antiadhésive et y déposer quelques gouttes d'huile. Faire cuire les crêpes à feu doux.