

Les crêpes flambées au rhum blanc

5 grosses cuillerées bien pleines de farine; 2 œufs; 2 verres et demi de lait; une pincée de sel; 40 g de beurre de cuisine; 5 cuillerées à soupe pleines de sucre fin cristallisé; 2 verres à liqueur de rhum blanc.

1. Dans un grand saladier, mettre la farine et le sel. Casser les œufs un à un et mélanger à la cuillère de bois, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Verser ensuite peu à peu le lait froid, ainsi qu'une petite noix de beurre fondu. Battre cette pâte qui sera assez liquide.

2. Dans une poêle chauffer un peu de beurre et faire couler la pâte de manière à ce que cela donne des crêpes fines. Les sucrer au fur et à mesure de leur cuisson, les déposer dans un plat au chaud. Au moment de servir, verser le rhum blanc dans une petite casserole et porter à ébullition. Le flam-

ber et le verser flambant sur les crêpes chaudes. Servir aussitôt.