

MILLE-CREPES

Pour 6 à 8 personnes

- Crêpes à la bière réalisées avec 250 g de farine (voir recette)
- 150 g de beurre
- 3 c. à soupe de rhum
- 3 c. à soupe de vergeoise
- Sucre glace

Préparer les crêpes et les laisser refroidir. Elle ne doivent pas se déchirer et donc être un peu épaisses.

Faire ramollir le beurre et y incorporer le rhum et la vergeoise.

Poser sur une assiette plate une première crêpe puis tartiner du mélange au beurre, poser une deuxième crêpe et recommencer jusqu'à la dernière crêpe sur laquelle on met un peu de sucre glace au moment de servir.

Réserver au frigo, servir bien frais.