# Crêpes au sirop d’érable « pancake »

Ingrédients :
- 3 œufs
- 5 c à s de sucre de canne
- 30 cl de lait
- 300g de farine
- 2 c à s de levure bio
- 1 pincée de sel + 1 petite rasade de sirop d’érable

Dans un grand bol, mélanger la farine avec la levure, la pincée de sel et le sucre. Ajouter les œufs en fouettant bien et terminer par le lait en fouettant toujours vivement pour obtenir une pâte bien lisse et sans grumeaux. Rajouter encore une petite rasade de sirop d’érable et mélanger.

Une fois la pâte bien mélangée, couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer 30 minutes.

Huiler légèrement une poêle et la faire chauffer sur feu moyen.

Verser 1 petite louche de pâte par crêpes.

Quand le dessus de la crêpe devient mat et forme de légères bulles, la retourner à l'aide d'une spatule et cuire la 2eme face encore quelques secondes, pas plus.

Transférer sur un grand plat et faire de même avec le restant de pâte.

Servir avec du sirop d’érable c’est délicieux !

- J’ai réussi à en faire une quinzaine avec ma quantité de pâte.