

## Pâte à crêpes

18 crêpes environ (épaisses)

200 g de farine

4 œufs

1 pincée de sel - sucre (1 grosse pincée)

1 c. à s. d'huile d'olive

1 " de rhum

1/4 de litre de lait

1/8 " d'eau

} environ

16 à 18 crêpes (fines)

Max. 12

3 œufs

125 g de farine

1/8 de l. lait

1/8 de l. eau

1 pincée de sel - sucre

1 c. à s. d'Armagnac

1 c. à s. d'huile d'olive

T. G. V. P

6 personnes

350 g de farine

5 œufs

2 c. à s. de Rhum

$\frac{1}{2}$  c. à s. d'huile d'olive

$\frac{3}{8}$  de l. de lait } environ

3/8 " eau }

2 personnes

2 œufs

120 g de farine

$\frac{1}{4}$  l. de lait

$\frac{1}{4}$  l. d'eau } environ

$\rightarrow + \frac{1}{8}$

3 personnes, mieux 4 personnes

~~350~~ 175 g de farine

3 œufs

lait + eau

Amagnac - 1 c. à s.

Sel, sucre

1 c. à s. d'huile d'olive