

# CRÊPES À LA BANANE

## Ingrédients :

- 250 g de farine



- 4 œufs



-  $\frac{1}{2}$  litre de lait



- Un peu de sel



- 50 g de beurre



- 1 sachet de vanille



- Du sucre



- Une cuillère à soupe de rhum



- 4 bananes



- Deux citrons



## Matériel :

- Un saladier



- Une poêle à crêpe



- Un fouet



- Un couteau



- Une fourchette



- Une assiette



- Une louche



## Réalisation :

1) Dans un saladier, verser la farine et les œufs



2) Ajouter le lait en tournant avec le fouet



3) Ajouter le sucre vanillé, le sel et le rhum



4) Laisser reposer la pâte pendant 1 heure



5) Faire chauffer la poêle



6) Graisser la poêle



7) Verser une demie louche dans la poêle



8) Laisser cuire une à deux minutes de chaque côté



9) Ecraser les bananes, verser le jus de citron dessus et mélanger



10) Étendre cette préparation sur les crêpes et les rouler

