

**Crêpe et sa Rose de Pêche**

**La recette pour une vingtaine de crêpes :**

- 500g de farine
- 6 oeufs
- 100g de sucre en poudre
- 500ml de lait
- 250ml d'eau
- 50ml de bière
- 1 CS de rhum ambré
- 2 CS d'huile
- 1 pincée de sel

Préparation :

Dans un saladier, mettre la farine, le sucre et le sel
Battre les oeufs en omelette dans un bol
Ajouter à la préparation précédente et essayer de mélanger un peu à l'aide d'un fouet
Ajouter le lait et mélanger énergiquement au fouet pour ne pas avoir de grumeau (environ 5 min)
Une fois que la pâte est parfaite niveau texture, ajouter l'eau et mélanger
Ajouter la bière et le rhum et mélanger
Ajouter enfin l'huile et mélanger
Laisser reposer la pâte pendant 1h environ
Réaliser les crêpes
Réserver

**Pour ce qui est de la réalisation de la rose, c'est très simple ... pour deux roses  :**

Prendre une petite boite de pêches au sirop
Couper les demi-pêches en lamelles, 6 grosses et le reste assez fines
Disposer les 3 plus grosses lamelles sur la crêpe de façon à former une triangle (pour une rose)
Superposer les autres lamelles, et terminer par une lamelle pincée en deux entre les doigts pour le centre
Recommencer pour former une seconde rose
Saupoudrer de sucre glace

