

**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  
  
[](http://storage.canalblog.com/16/79/629159/60937102.jpg)