 **Pâte à crêpes**

 **Pour 25 crêpes environ**

**- 400 g de lait**
**- 600 g d'eau
- 400 g de farine
- 4 œufs
- 1 pincée de sel
- 2 càs d'huile
- huile pour la poêle**

J'ai tout mis dans le bol du blender et en quelques secondes, la pâte est lisse.
Laisser reposer la pâte une heure au minimum au frais.

Ensuite huiler légèrement la poêle à l'aide d'un tampon de papier essuie-tout et faire cuire les crêpes jusqu'à épuisement de la pâte.

Les empiler au fur et à mesure sur un plat tenu au chaud au-dessus d'une casserole d'eau bouillante.

Si vous ne voulez pas les consommer tout de suite, emballez le plat bien soigneusement avant de les conserver au frais.