 **Pâte à crêpes au chocolat**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/02/Cr%C3%AApes-au-chocolat-DSCN3078_22953.jpg) **Pour 15 crêpes**

**- 220 g de farine T 55**  
**- 30 g de cacao en poudre**  
**- 50 g de sucre**  
**- 1 pincée de sel**  
**- 3 œufs**  
**- 600 ml de lait**  
**- 50 g de beurre fondu refroidi**  
**- 1 càs de rhum ou de** [**liqueur d'orange**](http://www.croquantfondant.com/article-liqueur-d-orange-99823362.html) **(facultatif)**

**Préparation classique :**

* Tamiser la farine et le cacao dans un saladier. Ajouter le sucre et le sel. Faire un puits et y casser les œufs.
* Mélanger avec un fouet en intégrant les œufs au mélange sec.
* Ajouter petit à petit le lait tout en continuant de mélanger soigneusement avec les autres éléments pour éviter les grumeaux. Incorporer enfin le beurre fondu.
* Une fois le mélange bien homogène, ajouter éventuellement l'alcool.
* Passer la pâte au tamis. Couvrir et laisser reposer 30 minutes au minimum.

**Préparation rapide :**

* Mettre le lait, le sel, la farine, le cacao les œufs et le sucre dans le bol du blender.
* Faire tourner l'appareil pendant quelques secondes le temps que le mélange soit homogène. Ajouter le beurre fondu et éventuellement l'alcool et mélanger.  
   Laisser reposer à couvert pendant 30 minutes au minimum.

**Cuisson :**

* Faire cuire les crêpes dans une crêpière légèrement graissée.