 **Crêpes de Pierre Hermé**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2018/02/crepes-de-pierre-herme-p1080338-r.jpg) **Pour une vingtaine de Crêpes**

**- 20 g de beurre**  
**- 500 ml de** [**lait**](https://recettes.de/lait) **(½ écrémé pour moi)**  
**- 60 ml d'eau (minérale de préférence)**  
**- 1 gousse de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille)  
**- 4 œufs**  
**- 30 g de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum) **(1)**  
**- 50 g de sucre en poudre**  
**- 200 g de farine**

Faire fondre le beurre et le laisser refroidir.  
Gratter l'intérieur de la gousse de vanille pour en retirer les graines.  
Mettre dans le bol du blender le lait, l'eau et les graines de vanille.  
Ajouter les œufs, le rhum **(1)**, le sucre le beurre et enfin la farine.  
Faire tourner le blender pendant une minute.  
Vérifier que la pâte est bien lisse.  
Laisser reposer pendant une heure.  
Mixer encore une fois pendant quelques secondes puis verser la pâte dans un saladier.  
Faire cuire les crêpes dans une poêle légèrement huilée.  
Les empiler au fur et à mesure sur une assiette.  
Si vous voulez les servir tout de suite, laisser l'assiette au-dessus d'une casserole d'eau chaude.