**Crêpes à la farine de maïs**

**Recette A**

**250 g** de farine de maïs

**40 cl** d’eau

**2** œufs

sel

huile d’olive

1. Dans un récipient mélangez la farine de maïs avec l’eau, ajoutez les œufs et battez. Ajoutez une bonne pincée de sel.
2. Faites chauffer une crêpière avec un filet d’huile d’olive.
3. Quand la crêpière est bien chaude étalez une louche de pâte, faites cuire environ 1,30 min de chaque côté. Continuez avec le reste de pâte…

**Recette B**

**Préparation: 15 mn
Cuisson: 10x5 mn
Repos: 60 mn
Temps total: 175 mn**

\* 140 g de farine de maïs
\* 60 g de farine (de blé)
\* 2 oeufs
\* 40 à 45 cl de lait
\* 1 sachet de sucre vanillé (si crêpes sucrées)
\* 1 pincée de sel

**Recette C**

* Farine de maïs : 125 g
* Farine de blé : 125 g
* Œufs : 3 œufs entiers
* Lait : 50 cl
* Sel : 1 pincée
* Beurre : 40 g de beurre fondu

1.Dans un saladier, mélanger la farine de maïs, celle de blé et le sel.

2.Faire une fontaine pour y ajouter les œufs et le beurre fondu (préalablement refroidi).

3. Ajouter au fur et à mesure le lait tout en délayant la pâte avec un fouet jusqu'à obtenir une pâte sans grumeaux, bien lisse et homogène.

4.Laisser reposer la pâte au moins une trentaine de minutes.

**Recette D**

* 2 [œufs](http://cuisine.larousse.fr/lecon-experts/ingredients/detail/LPM-A00894)
* 15 cl de [lait](http://cuisine.larousse.fr/lecon-experts/ingredients/detail/LPM-A00699)
* 10 cl d'eau
* 100 g de farine de [maïs](http://cuisine.larousse.fr/lecon-experts/ingredients/detail/LPM-A00769)
* 1 pincée de sel
* 30 g de [beurre](http://cuisine.larousse.fr/lecon-experts/ingredients/detail/LPM-A00124) fondu pour la cuisson

Dans un saladier, battez les œufs avec le lait et l'eau. Dans un autre saladier, mélangez la farine et le sel. Creusez un puits et versez petit à petit les œufs battus. Fouettez énergiquement.