









Recette

La pâte à crêpes

Ingrédients pour 20 crêpes

					
250 g de farine	1 demi-litre de lait	30 g de sucre en poudre	3 œufs	1 cuillère à soupe d'huile	1 demi-cuillère à café de sel

Préparation



1. Dans un saladier, verser la farine, le sucre et le sel.



2. Creuser un puits, casser les œufs dedans. Mélanger en versant le lait petit à petit.



3. Quand la pâte est bien lisse, ajouter l'huile.



4. Laisser reposer la pâte pendant 1 heure.



5. Dans une poêle chaude et graissée, verser la pâte et faire cuire les crêpes.



6. Déguster les crêpes avec du sucre, de la confiture,...