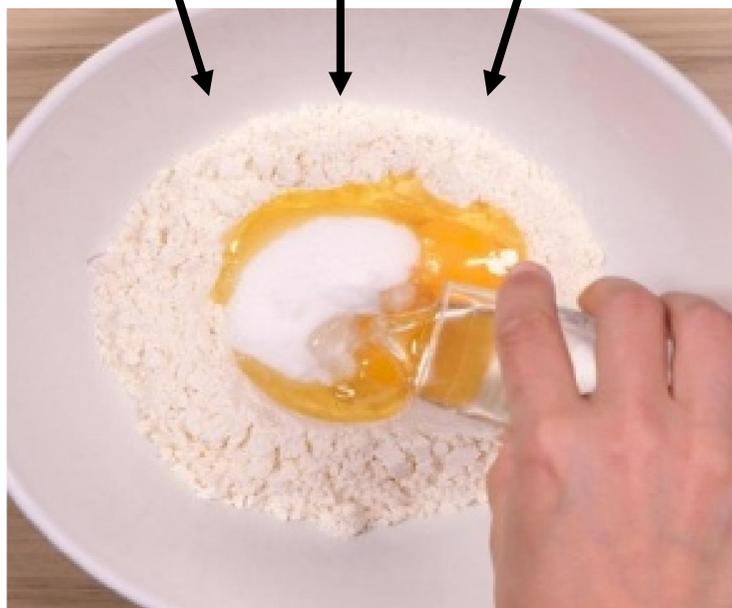
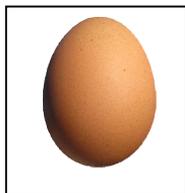
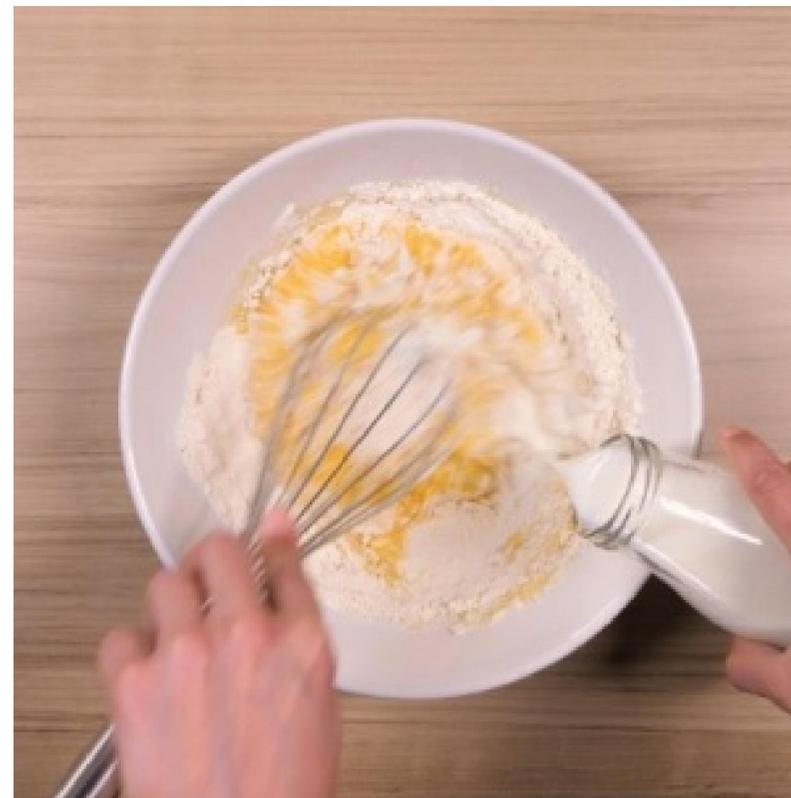


METTRE LA FARINE, LES ŒUFS ET LE SEL
DANS UN SALADIER



MÉLANGER DÉLICATEMENT AVEC UN FOUET EN
AJOUTANT LE LAIT AU FUR ET À MESURE



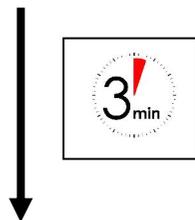
LORSQUE LA PÂTE EST LISSE ET LÉGÈREMENT ÉPAISSE, AJOUTER L'HUILE



VERSER UNE LOUCHE DE PÂTE DANS UNE CRÊPIÈRE.
LAISSER CUIRE 2 À 3 MINUTES



RETOURNER LA CRÊPE À L'AIDE D'UNE SPATULE.
LAISSER CUIRE 2 À 3 MINUTES



DÉPOSER LES CRÊPES DANS UN PLAT



DÉGUSTER AVEC DU SUCRE, DE LA CONFITURE
OU DE LA PÂTE À TARTINER.

BON APPÉTIT!

