






# CRÊPES



## INGRÉDIENTS : POUR 20 CRÊPES

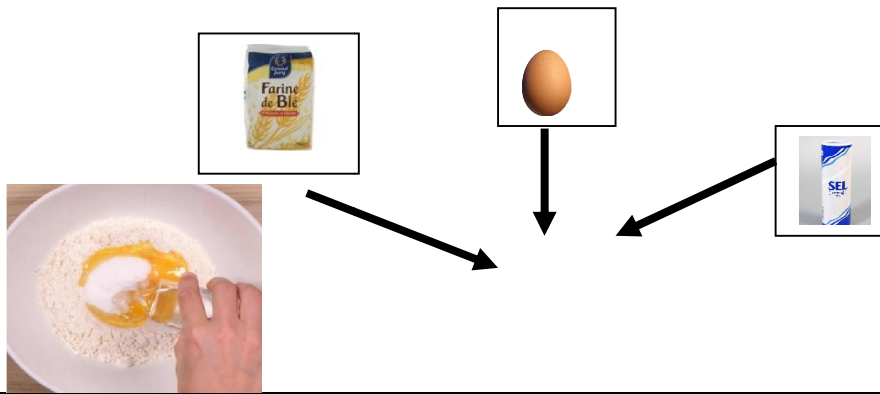
ŒUFS 	5
FARINE 	500 g
LAIT 	1 l
HUILE 	1 c à s
SEL 	1 pincée

## LES USTENSILES :

UN SALADIER 	UNE CUILLÈRE À SOUPE 
UNE BALANCE 	UN FOUET 
UNE LOUCHE 	UNE SPATULE 
UNE CRÊPIÈRE 	UN PLAT 

# Etapes de préparation

1. Mettre la farine, les œufs et le sel dans un saladier.



2. Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant le lait au fur et à mesure.



3. Lorsque la pâte est lisse et légèrement épaisse, ajouter l'huile.



4. La pâte est prête, vous pouvez cuire les crêpes. Verser une louche de pâte dans un crêpière. Laisser cuire 2 à 3 minutes jusqu'à ce que les bords commencent à se décoller et que la pâte fasse de petites bulles.



5. Retourner la crêpe à l'aide d'une spatule et laisser cuire 2 à 3 minutes sur l'autre face.



6. Déposer les crêpes dans un plat ou une assiette.



7. Déguster avec du sucre, de la pâte à tartiner ou de la confiture. Bon appétit!

