

La pâte à crêpes

Pour 10 crêpes



Ingrédients :

- 16 cuillères à soupe de farine
- 2 œufs 
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 40 cl de lait

Ustensiles :

- 1 saladier 
- 1 cuillère à soupe 
- 1 fouet 
- 1 verre doseur 
- 1 louche 
- 1 poêle 

La recette :

1) Mettre la farine dans un saladier et former un puits.



2) Y déposer les œufs, le sucre et l'huile.



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



4) Faire chauffer une poêle et la huiler très légèrement.

5) Y verser une louche de pâte, la répartir dans la poêle puis attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner.



6) Cuire ainsi toutes les crêpes à feu doux.

MIAM !

Étapes de la recette dans le désordre :

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

Faire chauffer une poêle et la huiler très légèrement.

Y déposer les œufs, le sucre et l'huile.

Cuire ainsi toutes les crêpes à feu doux.

Y verser une louche de pâte, la répartir dans la poêle puis attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner.

Mettre la farine dans un saladier et former un puits.