

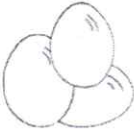





La recette des crêpes

Les ingrédients

					
250 gr de farine	50 cl de lait (500 ml)	3 œufs	1 pincée de sel	2 cuillères à soupe de sucre	2 cuillères à soupe d'huile

La réalisation

1



1. Dans un saladier, verser la farine, le sel et le sucre. Verser la moitié du lait (250ml) lentement, tout en mélangeant avec la cuillère.

2



2. Prendre un bol et y casser les 3 œufs. (Enlever les morceaux de coquilles!) Puis verser les œufs dans le saladier.

3



3. Mélanger la pâte avec un fouet.

4



4. Ajouter lentement l'huile et le reste de lait en remuant doucement.

5



5. Faire cuire les crêpes dans une poêle bien chaude.

6



6. Déguster les crêpes nature, avec du sucre, du miel, du chocolat ou de la confiture.