

LA PÂTE À CRÊPES

USTENSILES :

- pot de yaourt vide
- cuillère à soupe
- saladier
- cuillère en bois



INGRÉDIENTS :

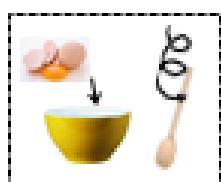
- 2 pots de lait
- 1 pot de farine
- 1 œuf
- 1 cuill. à s. d'huile
- 1 pincée de sel



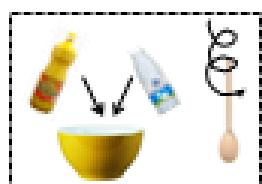
PRÉPARATION :



- verser la farine et le sel dans un saladier



- creuser un puits dedans et y casser l'œuf, mélanger



- ajouter l'huile et le lait, sans cesser de mélanger

CUISSON :



- Chauffer la crêpière



- Verser la pâte, laisser cuire



- retourner la crêpe, laisser cuire



