

Les crêpes

Ingrédients :

- 3 œufs
- une demi-brique de lait
- 250 grammes de farine
- un sachet de sucre vanillé
- une cuillère à soupe d'huile
- une pincée de sel



Ustensiles :

- Un saladier
- Une cuillère à soupe
- Un fouet
- Une louche
- Une poêle
- Une spatule

- 1 Mettre dans un saladier la farine, le sucre vanillé et le sel
- 2 Faire un puits et y mettre les œufs.
- 3 Mélanger à l'aide du fouet et verser le lait petit à petit.
- 4 Ajouter une cuillère à soupe d'huile.
- 5 Laisser reposer la pâte une heure au réfrigérateur.
- 6 Verser une louche de pâte à crêpes dans une poêle chaude.
- 7 Retourner la crêpe à l'aide de la spatule.

