

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

2

3

4

5

6

7



étiquettes à découper.

Mettre dans un saladier la farine, le sucre vanillé et le sel.

Faire un puits et y mettre les œufs.

Mélanger à l'aide du fouet et verser le lait petit à petit.

Ajouter une cuillère à soupe d'huile.

Laisser reposer la pâte une heure au réfrigérateur.

Verser une louche de pâte à crêpes dans une poêle chaude.

Retourner la crêpe à l'aide de la spatule.

Mettre dans un saladier la farine, le sucre vanillé et le sel.

Faire un puits et y mettre les œufs.

Mélanger à l'aide du fouet et verser le lait petit à petit.

Ajouter une cuillère à soupe d'huile.

Laisser reposer la pâte une heure au réfrigérateur.

Verser une louche de pâte à crêpes dans une poêle chaude.

Retourner la crêpe à l'aide de la spatule.

Mettre dans un saladier la farine, le sucre vanillé et le sel.

Faire un puits et y mettre les œufs.

Mélanger à l'aide du fouet et verser le lait petit à petit.

Ajouter une cuillère à soupe d'huile.

Laisser reposer la pâte une heure au réfrigérateur.

Verser une louche de pâte à crêpes dans une poêle chaude.

Retourner la crêpe à l'aide de la spatule.