






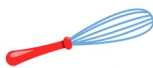





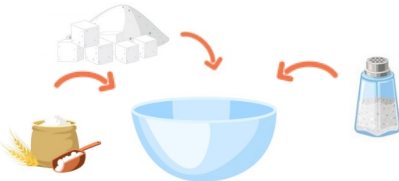





# Crêpes

## Ingrédients

## Ustensiles

				
1 saladier	1 fouet	1 cuillère à soupe	1 louche	1 crêpière

1		Mets la farine, le sucre et une pincée de sel dans le saladier.
2		Creuse un puits puis casse les œufs pour les ajouter à la préparation.
3		Verser le lait petit à petit en mélangeant la pâte.
4		Ajoute l'huile.
5		Laisse reposer la pâte 1 heure.
6		Mets une louche de pâte dans une poêle graissée et bien chaude.

50 cl de lait	3 œufs	1 pincée de sel	2 cuillères d'huile	2 cuillères de sucre	250 g de farine
---------------	--------	-----------------	---------------------	----------------------	-----------------

50 cl de lait	3 œufs	1 pincée de sel	2 cuillères d'huile	2 cuillères de sucre	250 g de farine
---------------	--------	-----------------	---------------------	----------------------	-----------------

50 cl de lait	3 œufs	1 pincée de sel	2 cuillères d'huile	2 cuillères de sucre	250 g de farine
---------------	--------	-----------------	---------------------	----------------------	-----------------

50 cl de lait	3 œufs	1 pincée de sel	2 cuillères d'huile	2 cuillères de sucre	250 g de farine
---------------	--------	-----------------	---------------------	----------------------	-----------------

50 cl de lait	3 œufs	1 pincée de sel	2 cuillères d'huile	2 cuillères de sucre	250 g de farine
---------------	--------	-----------------	---------------------	----------------------	-----------------

50 cl de lait	3 œufs	1 pincée de sel	2 cuillères d'huile	2 cuillères de sucre	250 g de farine
---------------	--------	-----------------	---------------------	----------------------	-----------------

50 cl de lait	3 œufs	1 pincée de sel	2 cuillères d'huile	2 cuillères de sucre	250 g de farine
---------------	--------	-----------------	---------------------	----------------------	-----------------

50 cl de lait	3 œufs	1 pincée de sel	2 cuillères d'huile	2 cuillères de sucre	250 g de farine
---------------	--------	-----------------	---------------------	----------------------	-----------------

50 cl de lait	3 œufs	1 pincée de sel	2 cuillères d'huile	2 cuillères de sucre	250 g de farine
---------------	--------	-----------------	---------------------	----------------------	-----------------

50 cl de lait	3 œufs	1 pincée de sel	2 cuillères d'huile	2 cuillères de sucre	250 g de farine
---------------	--------	-----------------	---------------------	----------------------	-----------------







50 cl de lait	3 œufs	1 pincée de sel	2 cuillères d'huile	2 cuillères de sucre	250 g de farine
---------------	--------	-----------------	---------------------	----------------------	-----------------

50 cl de lait	3 œufs	1 pincée de sel	2 cuillères d'huile	2 cuillères de sucre	250 g de farine
---------------	--------	-----------------	---------------------	----------------------	-----------------


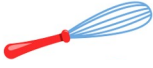



50 cl de lait	3 œufs	1 pincée de sel	2 cuillères d'huile	2 cuillères de sucre	250 g de farine
---------------	--------	-----------------	---------------------	----------------------	-----------------

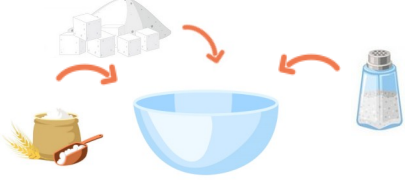






# Crêpes

## Ingrédients

					
250 g de farine	50 cl de lait	3 œufs	2 cuillères de sucre	2 cuillères d'huile	1 pincée de sel

## Ustensiles

1		Mets la farine, le sucre et une pincée de sel dans le saladier.
2		Creuse un puits puis casse les œufs pour les ajouter à la préparation.
3		Verse le lait petit à petit en mélangeant la pâte.
4		Ajoute l'huile.
5	 	Laisse reposer la pâte 1 heure.
6		Mets une louche de pâte dans une poêle graissée et bien chaude.

1 cuillère à soupe	1 louche	1 crêpière	1 fouet	1 saladier
--------------------	----------	------------	---------	------------

1 cuillère à soupe	1 louche	1 crêpière	1 fouet	1 saladier
--------------------	----------	------------	---------	------------

1 cuillère à soupe	1 louche	1 crêpière	1 fouet	1 saladier
--------------------	----------	------------	---------	------------

1 cuillère à soupe	1 louche	1 crêpière	1 fouet	1 saladier
--------------------	----------	------------	---------	------------

1 cuillère à soupe	1 louche	1 crêpière	1 fouet	1 saladier
--------------------	----------	------------	---------	------------

1 cuillère à soupe	1 louche	1 crêpière	1 fouet	1 saladier
--------------------	----------	------------	---------	------------

1 cuillère à soupe	1 louche	1 crêpière	1 fouet	1 saladier
--------------------	----------	------------	---------	------------

1 cuillère à soupe	1 louche	1 crêpière	1 fouet	1 saladier
--------------------	----------	------------	---------	------------

1 cuillère à soupe	1 louche	1 crêpière	1 fouet	1 saladier
--------------------	----------	------------	---------	------------

1 cuillère à soupe	1 louche	1 crêpière	1 fouet	1 saladier
--------------------	----------	------------	---------	------------

1 cuillère à soupe	1 louche	1 crêpière	1 fouet	1 saladier
--------------------	----------	------------	---------	------------

1 cuillère à soupe	1 louche	1 crêpière	1 fouet	1 saladier
--------------------	----------	------------	---------	------------







1 cuillère à soupe	1 louche	1 crêpière	1 fouet	1 saladier
--------------------	----------	------------	---------	------------

1 cuillère à soupe	1 louche	1 crêpière	1 fouet	1 saladier
--------------------	----------	------------	---------	------------

1 cuillère à soupe	1 louche	1 crêpière	1 fouet	1 saladier
--------------------	----------	------------	---------	------------

# Crêpes

## Ingrédients

					
250 g de farine	50 cl de lait	3 œufs	2 cuillères de sucre	2 cuillères d'huile	1 pincée de sel

## Ustensiles

				
1 saladier	1 fouet	1 cuillère à soupe	1 louche	1 crêpière

1		
2		
3		
4		
5		
6		



Ajoute l'huile.



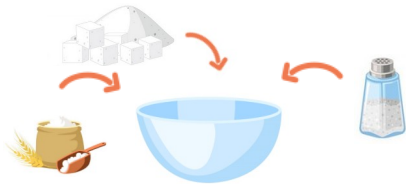
Verse le lait petit à petit en mélangeant la pâte.



Creuse un puits puis casse les œufs pour les ajouter à la préparation.



Mets une louche de pâte dans une poêle graissée et bien chaude.



Mets la farine, le sucre et une pincée de sel dans le saladier.



Laisse reposer la pâte 1 heure.