






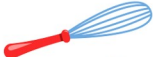











Crêpes

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		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.