

### **Les ingrédients pour 15 à 20 crêpes**

250 g de farine de blé

4 œufs

450 ml de lait légèrement tiède

1 sachet de sucre vanille

20 g de sucre

1 pincée de sel

50 gr de beurre fondu

### **La préparation :**

Faites fondre le beurre au micro-ondes.

Faites tiédir le lait afin d'éviter les grumeaux et diminuer le temps de repos.

Mélangez la farine, le sucre, le sel dans un grand bol.

Ajoutez les œufs, le beurre fondu, puis progressivement le lait, en battant avec un fouet pour éviter la formation des grumeaux.

Laissez reposer 15 minutes avant d'entreprendre la cuisson.

Faites chauffer votre crêpière légèrement huilée. Versez une petite louche de pâte dans la poêle bien chaude.

Faites cuire quelques minutes.