

Crêpes au cidre

Pour une quinzaine de crêpes

250 g de farine

3 œufs

1 pincée de sel

25 cl de lait

25 cl de cidre

2 cuil à soupe d'huile végétale

1 à 2 cuillères à soupe de sucre

Mélangez la farine et le sucre, ajoutez les œufs l'un après l'autre en mélangeant à chaque fois.

Incorporez ensuite le lait, l'huile et enfin le cidre.

Laissez reposer au moins 1 heure avant de faire cuire les crêpes au mieux dans une crêpière au pire dans une grande poêle.

Bon appétit !!!