

RECETTE DE CRÊPES

INGREDIENTS :

- 250 g de farine
- 3 oeufs
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé (optionnel)
- 100 g de sucre
- 1/2 litre de lait

REALISATION :

- Mettre la farine et le sucre dans un grand bol.
- Casser les œufs un par un dans le bol.
- Ajouter une pincée de sel et le sucre vanillé.
- Mélanger la pâte avec un fouet.
- Verser le lait et battre avec un batteur électrique, c'est plus facile.
- Ajouter un peu de beurre et continuer à battre jusqu'à avoir une pâte ni liquide ni épaisse. Faire reposer une heure dans le frigo.
- Faire chauffer la poêle avec un peu d'huile ou beurre.
- Verser une louche de pâte et tourner la poêle pour répartir sur toute la surface.
- «Faire sauter » (tourner) la crêpe et cuire l'autre côté.
- Ajouter la garniture (chocolat, confiture, chantilly, etc.)
- Plier la crêpe en trois ou quatre.



BON APPETIT !