

* MES CRÊPES *

- RECETTE TRADITIONNELLE -

10 minutes

TEMPS DE PREPARATION

3 minutes par crêpe

CUISSON

* INGRÉDIENTS *

250 g de farine

50 cl de lait

2 oeufs

1 càs d'huile

1 pincée de sel

* PRÉPARATION *

1. Mettre la farine dans un grand bol.

2. Après avoir fait un puit, ajouter

les oeufs entiers, l'huile, le sel et

20 cl de lait. 3. Mélanger la pâte, puis

ajouter progressivement le reste de lait.

4. Faire cuire les crêpes une à une.

NOTES : Ajouter ce que l'on souhaite à la pâte (sucre, rhum, citron, etc.)

