

# \* MES CRÊPES \*

- RECETTE LÉGÈRE -

---

**10 minutes**

TEMPS DE PRÉPARATION

**3 minutes par crêpe**

CUISSON

## \* INGRÉDIENTS \*

**250 g de farine**

---

**5 oeufs**

---

**100 g de beurre**

---

**30 cl de lait**

---

**20 cl d'eau**

---

**citron, sel fin, sucre en poudre**

---

## \* PRÉPARATION \*

**1. Délayer dans un grand bol la farine, avec**

---

**le lait et l'eau tiède. 2. Ajouter 15 g de beurre**

---

**et 1 bonne pincée de sel. 3. Laisser reposer**

---

**pendant 1 heure. 4. Ajouter les jaunes, le zeste**

---

**de citron, le beurre restant, et les blancs.**

---

**en neige. 5. Faire cuire les crêpes une à une.**

---

**NOTES :** Pour la cuisson : faire chauffer un peu d'huile, verser de la pâte, cuire chaque côté jusqu'à ce qu'il soit doré et qu'il se détache.

---

