









LA RECETTE DES CRÊPES








les ingrédients

					
250g de farine	3 œufs	1 demi-litre de lait	1 cuillère à soupe d'huile	1 demi- cuillère à café de sel	30g de sucre

les ustensiles

					
le saladier	le verre mesureur	la cuillère	le fouet	la louche	la crêpière

les étapes de la recette

	1. Dans le saladier, verser la farine, le sucre et le sel. Mélanger.
	2. Creuser un puits dans le mélange. Casser les œufs dedans. Mélanger.
	3. Creuser un puits dans le mélange. Verser le lait petit à petit. Mélanger.
	4. Quand la pâte est bien lisse, ajouter l'huile.
	5. Mélanger. Laisser reposer la pâte.
	6. Verser la pâte avec une louche sur la crêpière chaude et graissée.
	7. Déguster les crêpes.