

Recette de crêpes



Ingrédients

- 300g de farine
- 3 œufs entiers
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 50g de beurre fondu
- 60cl de lait

Les étapes

1. Mettre la farine dans une terrine et former un puits.
2. Y déposer les œufs entiers, le sucre et le beurre.
3. Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue doit avoir une consistance d'un liquide légèrement épais.
4. Faire chauffer une poêle antiadhésive et la huiler très légèrement. Y verser une louche de pâte, la répartir dans la poêle puis attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner. Cuire ainsi toutes les crêpes à feu doux.