

Crêpes

Pour 12 crêpes

Ingrédients :

250g de farine

½ litre de lait

3 œufs

1 pincée de sel

2 cuillères à soupe d'huile

1/ Mettre la farine dans un saladier et mélanger avec la moitié du lait (1/4 l).

2/ Battre les œufs en omelette et verser dans le saladier avec l'huile et le sucre : mélanger.

3/ Verser peu à peu le reste du lait.

4/ Dans une poêle graissée et chaude, verser une demi-louche de pâte et bien napper la surface de la poêle. Faire cuire quelques secondes

5/ Retourner la crêpe et faire cuire l'autre face.

6/ Faire glisser dans une assiette et sucrer.