



PÂTE A CRÊPES

Pour une dizaines de crêpes

- 200 g de farine
- 2 c à soupe d'huile
- 2 oeufs
- 1/3 l de lait
- 1 pincée de sel



Dans un saladier mettre la farine, y faire un fontaine pour ajouter les oeufs entiers, l'huile et le sel.

Bien mélanger.

(Je l'ai fais avec mon mixeur que j'ai eu à Noël)

Ajoutez le lait petit à petit,

Quand la pâte est lisse.



Laissez reposer le plus longtemps possible.

Chauffez une poêle légèrement huilé ou beurré

Versez une louche de pate et recouvrir le fond de la poêle.

Dés que la crêpes est doré.

