

LA PATE A CREPE

La recette :

- 250g de farine
- 4 œufs
- 600ml de lait
- 2 càs d'huile
- 1 pincée de sel
- 80g de sucre
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de vanille
- 1 càs d'eau de fleur d'oranger

Dans un saladier, mélanger les œufs avec le sucre, le sel, la cannelle . Ajouter la farine et mélanger. Délayer le tout avec le lait.

Filter le mélange avec un « chinois » (passoire à maille très fine, comme un tamis).

Enfin, ajouter l'eau de fleur d'oranger et l'huile. Mélanger.

Laisser reposer 1h avant de faire cuire.