

La Pâte à Crêpes

Pour une quarantaine de crêpes

400 g de farine

6 œufs

1 l de lait

100 g de beurre demi sel

100 g d'huile

2 cuillers à café d'eau de fleur d'oranger

Dans un saladier, verser la farine. Ajouter les œufs.

Faire tiédir le lait et faire fondre le beurre.

Délayer petit à petit avec le lait tiède.

Compléter avec le beurre fondu, l'huile et la fleur d'oranger.