



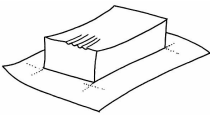
Ingrédients : (pour 30 crêpes)


1 litre de 

6 

500gr de 

2 sachets de 


50gr de  fondu.

4 cuillères à soupe d' 

1 pincée de 

Ustensiles :

 Un saladier

 Une cuillère à soupe

 Un fouet

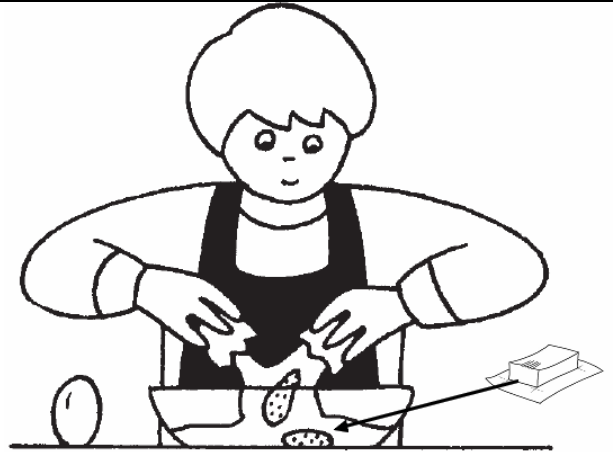
 Une louche

 Une crêpière

Préparation :



1. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et le sel et former un puits.



2. Ajouter les œufs et le beurre fondu tiédi au centre.



3. Ajouter progressivement le lait en mélangeant bien au fouet pour éviter les grumeaux.

Laisser reposer la pâte 1 à 2 heures.



4. Verser une louche de pâte dans une crêpière chaude huilée, retourner la crêpe pour cuire l'autre côté.



5. Garnir chaque crêpe de sucre, de chocolat, de miel, de confiture.....

Bon appétit !