

# La recette de la pâte à crêpes

## Ingrédients :

- 500 g de farine
- 6 œufs
- 1 L de lait demi-écrémé
- Un demi-verre d'eau
- 3 cuillères à soupe d'huile

1- Verser la farine dans le saladier.

2- Creuser un puits dans la farine.

3- Casser les œufs dans le puits.

4- Mélanger délicatement.

5- Ajouter le lait petit- à -petit en mélangeant bien.

6- Ajouter l'eau et l'huile.

7- Mettre de l'huile à chauffer dans une poêle.

8- Faire cuire les crêpes deux minutes de chaque côté.

9- Déguster les crêpes recouvertes de sucre, chocolat ou confiture.