




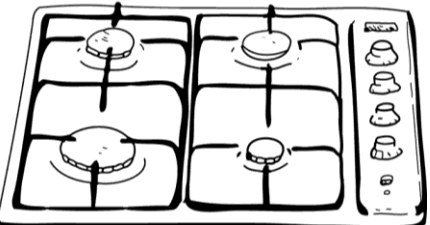


# PÂTE À CRÊPES



## Ingrédients

 <p>2 œufs</p>	 <p>100g de farine</p>
 <p>250ml de lait</p>	 <p>2 cuillerées à soupe d'huile</p>
 <p>1 pincée de sel</p>	 <p><math>\frac{1}{4}</math> de citron</p>

## Les ustensiles

 <p>1 fouet</p>	 <p>1 saladier</p>	 <p>1 bol</p>
 <p>une plaque de cuisson</p>	 <p>1 fourchette</p>	 <p>1 crêpière</p>

## Déroulement

1. Verser la farine dans le saladier, ajouter le sel ;
2. Faire un puits ;
3. Casser les œufs un à un dans le puits ;
4. Verser le lait doucement et mélanger au fur et à mesure ;
5. Battre vivement pour obtenir une pâte lisse ;
6. Laisser reposer  $\frac{1}{2}$  heure à 1 heure ;
7. Verser l'huile dans le bol ;
8. Piquer avec la fourchette le morceau de citron et tremper le citron dans l'huile ;
9. Frotter le citron sur le fond de la crêpière ;
10. Faire chauffer la crêpière, puis verser un peu de pâte ;
11. Cuire les crêpes.

**Bon appétit**

