

CRÊPES



Ingrédients :

				
5 oeufs	400 g de farine tamisée	10 cuillères à soupe d'huile	1 litre de lait	2 sachets de sucre vanillé

Ustensiles :

				
1 saladier	1 fouet	1 verre doseur	1 assiette	1 appareil à crêpes

Préparation :

1		Dans le saladier, verse la farine. Fais un petit trou (une fontaine) et verse l'huile, les oeufs et un peu de lait.
2		Mélange en continuant d'ajouter le lait petit à petit, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
3		Ajoute le sucre vanillé.
4		Laisse reposer la pâte 1 heure.
5		Fais cuire les crêpes et pose-les sur une assiette.