



ingrédients

Ustensiles

Préparation

Recette des crêpes

Faire fondre le beurre et l'ajouter à la pâte. Voilà, c'est prêt ! Il ne reste plus qu'à les faire cuire !

Verser la farine et alterner avec le lait afin d'obtenir une pâte bien lisse.

Incorporer le sucre vanillé et le sel. Continuer de battre.

Casser les œufs dans un saladier. Les battre énergiquement avec un fouet.

Un saladier
Un fouet
Une balance
Un petit bol pour faire fondre le beurre
Un saladier pour peser la farine
Une poêle ou un appareil multi-crêpes
une louche ou plusieurs petites
une spatule ou plusieurs petites

1 litre de lait
6 œufs
500 gr de farine
2 sachets de sucre vanillé
50 gr de beurre
1 pincée de sel

