

Recette des crêpes

Pour réaliser la pâte à crêpe, il faut deux œufs, de la farine, du lait, du sucre et de l'huile.

Verser la farine dans un saladier et faire un petit puits.

Casser les œufs dans le puits.

Mélanger avec un fouet et ajouter le lait petit à petit.

Verser le sucre et l'huile et mélanger à nouveau.

Laisser reposer une demi-heure sous un torchon.

Faire cuire dans une poêle très chaude et huilée.

(Le petit secret des gourmands : pour faire des crêpes double choc, ajouter du chocolat en poudre à la pâte et tartiner la crêpe de chocolat fondu.)



Recette des crêpes

Pour réaliser la pâte à crêpe, il faut deux œufs, 10

de la farine, du lait, du sucre et de l'huile. 20

Verser la farine dans un saladier et faire un petit puits. 31

Casser les œufs dans le puits. 37

Mélanger avec un fouet et ajouter le lait petit à petit. 48

Verser le sucre et l'huile et mélanger à nouveau. 57

Laisser reposer une demi-heure sous un torchon. 64

Faire cuire dans une poêle très chaude et huilée. 73

(Le petit secret des gourmands : pour faire des 81

crêpes double choc, ajouter du chocolat en poudre 89

à la pâte et tartiner la crêpe de chocolat fondu.) 99