

Recette de la pâte à crêpes

Il te faut :



250 g 50 cl 3 oeufs 1 pincée



3



Laisse reposer la pâte pendant 1 heure.

1



Verse la farine et le sel dans le saladier.

4



Fais chauffer la poêle. Verse-y une louche de pâte. Répartie-la bien bougeant la poêle. Fais cuire une crêpe fine.

2



Casse les oeufs, mélange avec la cuillère en bois et ajoute progressivement le lait sans cesser de tourner.