



# RECETTE DE CRÊPES

## INGRÉDIENTS

- 300g de farine
- 3 oeufs entiers
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 50g de beurre fondu
- 60 cl de lait

## PRÉPARATION

1. Mettre la farine dans une terrine, et former un puits.
2. Y déposer les oeufs entiers, le sucre, l'huile et le beurre.
3. Mélanger délicatement avec un fouet, en ajoutant, au fur et à mesure, le lait.  
La pâte, ainsi obtenue, doit avoir une consistance d'un liquide légèrement épais.
4. Faire chauffer une poêle antiadhésive, et la huiler très légèrement. Y verser une louche de pâte, la répartir dans la poêle, puis attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner. Cuire ainsi toutes les crêpes à feu doux.