

Recette de la pâte à crêpe



- 200 g de farine,
- 3 cuillères à soupe de sucre,
- 3 cuillères à soupe d'huile,
- 2 oeufs,
- 30cl de lait.



- 1° Délayez dans une terrine la farine et les oeufs entiers. Ajoutez le lait doucement puis le sucre.
- 2° Travaillez à peine la pâte afin qu'elle soit un peu épaisse.
- 3° Versez dans la pâte obtenue l'huile ou le beurre.
- 4° Faites cuire les crêpes dans une poêle. Maintenez-les au chaud.
- 5° Régalez vous !