

LA RECETTE DES CRÊPES



Les ingrédients :

- 250 grammes de farine
- 3 œufs
- 50 cl de lait
- 1 cuillère à soupe de fleur d'orange ou 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- huile ou beurre

Les ustensiles (le matériel):

- 1 balance ou un verre doseur
- 1 saladier
- 1 fouet
- 1 louche
- 1 spatule
- 1 poêle



1. On met la farine dans un saladier.



2. On y casse les œufs et y ajoute la pincée de sel, le sucre vanillé ou la fleur d'oranger.



3. On mélange avec le fouet.



4. On ajoute petit à petit le lait.



5. Avec la louche, on verse la pâte dans une poêle chaude avec un peu de beurre ou d'huile. Puis on retourne la crêpe pour la cuire de l'autre côté.

BON APPÉTIT!