



MIOUM ! DES CRÊPES

TEMPS DE PRÉPARATION :

 15 MINUTES

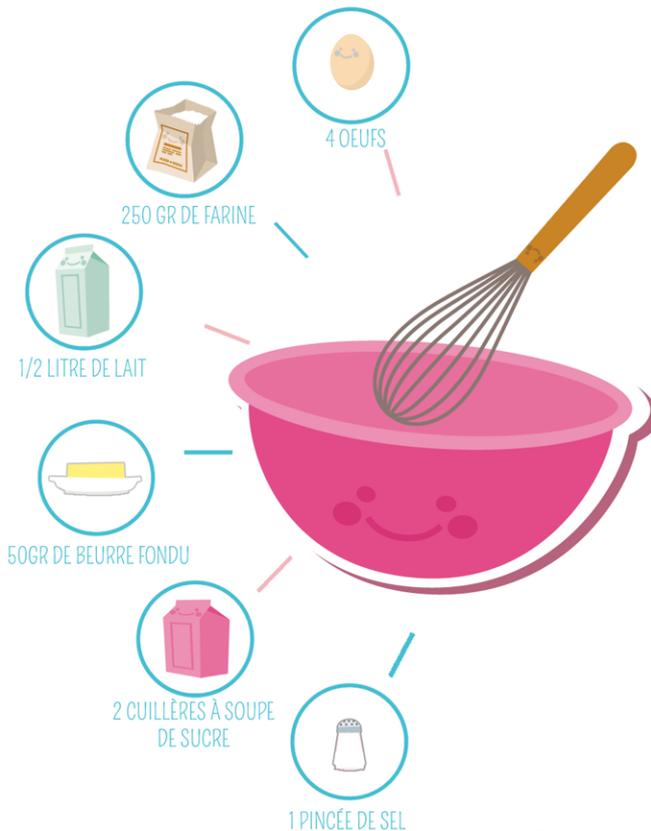
TEMPS DE CUISSON :

 15 MINUTES

RECETTE POUR 4 PERS :



INGRÉDIENTS :



On mélange tout !

- 1 Mettre la farine dans un saladier avec le sel, le sucre et les oeufs.
- 2 Mélanger doucement
- 3 Quand le mélange devient épais, ajouter le lait froid petit à petit, mélanger toujours doucement pour éviter les grumeaux.

CUISSON :

On fait chauffer la poêle !

 Pas besoin d'ajouter de matière grasse (elle est déjà dans la pâte)

Verser une petite louche de pâte dans la poêle.

Faire un mouvement de rotation pour répartir la pâte.

Poser sur le feu.

Quand le tour de la crêpe se colore :

 **ON FAIT SAUTER LA CRÊPE !**

Laisser cuire 1 minute et la crêpe est prête !

