

La recette des crêpes

Pour 20 crêpes

Ingrédients

30 g de beurre fondu
1 litre de lait
6 œufs
50 g de sucre
500 g de farine
1 pincée de sel

Instructions

- 1 - Faire chauffer le lait avec le beurre jusqu'à ce que ce dernier soit fondu
- 2 - Dans un saladier fouettez au fouet à main les oeufs avec le sucre.
- 3 - Dans un autre contenant, tamisez la farine. Ajoutez le sel et faites un puit.
- 4 - Incorporez progressivement les oeufs dans le puit de farine tout en fouettant
- 5 - Enfin, versez le lait et mélangez énergiquement pour obtenir une belle pâte à crêpes bien lisse. Vous pouvez à ce stade ajouter l'aôme qui vous plait dans la pâte.
- 6 - Chauffez la crêpière et faites cuire quelques minutes de chaque côté

