

RECETTE DE LA PÂTE A CRÊPES

Il te faut :



250 g.



50 cl



4 oeufs



1 pincée



1



Verse la farine et le sel dans le saladier.

2



Casse les oeufs, mélange avec la cuillère en bois et ajoute progressivement le lait sans cesser de tourner.

3



Fais chauffer la poêle. Verses-y une louche de pâte. Répartis - la bien en bougeant la Poêle. Fais cuire une crêpe fine.