

LES MEILLEURES CREPES

250 g de farine
4 oeufs
500 g de lait
50 g de beurre fondu
1 sachet de sucre vanillé

verser la farine tamisée,le sucre vanillé dans un bol et creuse un puits au centre.Casses-y les œufs et ajoute le beurre.

Avec le batteur électrique ou au fouet, fouetter pour que le mélange soit bien lisse.

Ajout petit à petit le lait(idéalement en cinq fois),en fouettant entre chaque ajout.

Faire chauffer la poêle à crêpe ou la crêpière, verser une louche de pâte.

Laisser cuire 2 minutes, retourner la crêpe et laisser cuire de nouveau 2 minutes.

Répéter jusqu'à épuisement de la pâte.

Garnir les crêpe de sucre,confiture ou de pâte à tartiner.

Bon appétit !