



Crêpes

ingrédients

- 250 g de farine
- 50 cl de lait
- 3 oeufs
- 1 pincée de sel
- Un peu de beurre
- un saladier, une cuillère en bois, une poêle et une louche

recette

1. Verser **la farine** et **le sel** dans **le saladier**.
2. Casser les œufs dans **le saladier**, mélanger avec la **cuillère en bois** et ajouter **le lait** progressivement sans cesser de mélanger.
3. Laisser reposer la pâte pendant 1 heure.
4. Faire chauffer **la poêle** avec **du beurre**, verser **une louche** de pâte, bien répartir en bougeant la poêle.
5. Laisser cuire et retourner **la crêpe**.





Crêpes

ingredients

- 250 g FLOUR
- 500 ml MILK
- 3 eggs
- 1 pinch of salt
- A little bit of butter
- 1 salad bowl, 1 wooden spoon, 1 frying pan, 1 ladle.

recipe

1. Pour flour and pinch of salt in the salad bowl.
2. Break eggs in the bowl, mix with wooden spoon and progressively and slowly add the milk while stirring.
3. Once the dough is stirred, let it rest for an hour.
4. Heat the pan with a little bit of butter (quarter of a teaspoon) and pour 1 full ladle of dough and spread evenly in the pan.
5. Let it cook for a few minutes and flip it around to let the other side cook.

