

# *Les crêpes*

La recette

## *il te faut*

*250G DE FARINE*  
*3 OEUFS*  
*½ PAQUET DE LEVURE*  
*1 PINCÉE DE SEL*  
*½ LITRE DE LAIT*  
*3 CUILLÈRES À SOUPE*  
*D'EAU*  
*1 SALADIER*  
*1 PETIT BOL*  
*UN FOUET ÉLECTRIQUE*  
*UNE POÊLE*

- 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. LAISSER REPOSER LA PÂTE PENDANT 1 HEURE.*
- 4. FAIS CHAUFFER LA POÊLE. VERSE-Y UNE LOUCHE DE PÂTE. RÉPARTI-LA BIEN BOUGEANT LA POÊLE. FAIS CUIRE UNE CRÊPE FINE.*