

## Les crêpes

J'ai choisi les crêpes parce que j'aime bien ça. C'est très bon, et ça fait plaisir à toute la famille !!!



Recette de pâte à crêpes ordinaires:

- préparation: 10 mn - cuisson : 3 mn par crêpe

Ingrédients :

250 g de farine

1/2 l. lait

2 oeufs

1 morceau de beurre

1 pincée de sel

Mettre la farine dans une terrine. Faire un puits et y casser les œufs entiers, ajouter le beurre (fondu 20 s au micro-onde), le sel et un peu de lait. Travailler énergiquement la pâte avec une cuillère pour la rendre légère. Mouiller progressivement avec le lait, jusqu'à ce que la pâte fasse, en coulant, un ruban.

Laisser reposer 1 heure. Au moment de s'en servir, si besoin, allonger avec un peu de lait.

Verser dans la poêle un petit bout de beurre; faire chauffer. Verser un peu de pâte en agitant la poêle de façon qu'elle s'étende régulièrement. Retourner dès que la crêpe est dorée et qu'elle peut se détacher. Cuire sur le deuxième côté. Saupoudrer de sucre ou autre accompagnement de votre choix. Servir.



Bon appétit !