

La recette de la pâte à crêpes



Ingédients (pour environ 30 crêpes) :

J'ai
besoin de



- 6 œufs
- 1 pincée de sel
- 500 gr de farine
- 200 gr de sucre
- 1 litre de lait
- du beurre pour la cuisson

Préparation

C'est
fastoche

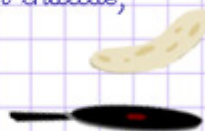
Dans un grand saladier, versez la farine, le sel, le sucre, les œufs et le lait.

Premuez, remuez, remuez, jusqu'à ce que vous obteniez une pâte bien lisse.



Cuisson

À l'aide d'un essui-tout, étalez le beurre sur le fond de la poêle. Une fois que la poêle est bien chaude, versez l'équivalent d'une bonne louche de pâte. Étalez la pâte en faisant tourner la poêle. Laissez cuire un peu, puis décollez les bords et faites sauter la crêpe pour la retourner. Poursuivre la cuisson de l'autre côté.



miam !

Il ne reste plus qu'à déguster !