

Pâte à crêpes



Ingédients :



FARINE
farine
farine

250 g



OEUFS
oeufs
oeufs

4



LAIT
lait
lait

1/2 litre



BEURRE
beurre
beurre

50 g



SUCRE VANILLÉ
sucre vanillé
sucre vanillé

1



SEL
sel
sel

1 pincée

Étape 1 :

Dans un saladier, verser la **farine** et les **œufs**.

Puis, progressivement ajouter le **lait** tout en mélangeant avec votre fouet.

Ajouter le **sucres vanillés** et la pincée de **sel**.



Étape 2 :

Laisser reposer la pâte pendant au moins une heure.



Étape 3 :

Faire chauffer une poêle. Une fois chaude, verser un peu de beurre pour graisser la poêle.

Verser la pâte à crêpes sur la poêle et laisser cuire une minute par face.

