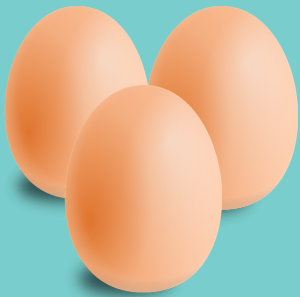


# RECETTE PATE A CREPES

## INGRÉDIENTS ET QUANTITÉS



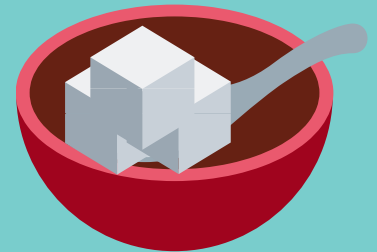
3 oeufs



300 g de farine



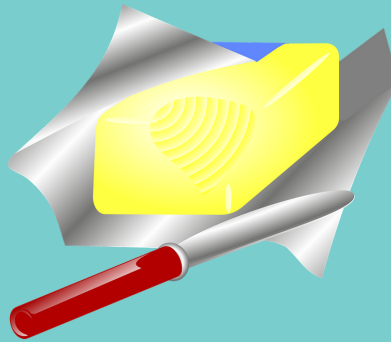
60 cl de lait



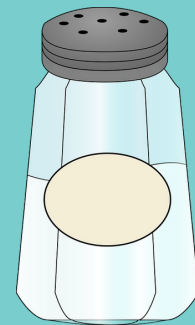
3 cuillères à soupe de  
sucre



2 cuillères à soupe  
d'huile



50 g de beurre fondu



1 pincée de sel

## PREPARATION

1. Mettre la farine dans une terrine et former un puits.
2. Y déposer les oeufs entiers, le sucre, l'huile et le beurre.
3. Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue doit avoir une consistance d'un liquide légèrement épais.
4. Faire chauffer une poêle antiadhésive et la huiler très légèrement. Y verser une louche de pâte, la répartir dans la poêle puis attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner. Cuire ainsi toutes les crêpes à feu doux.

[www.marmiton.org](http://www.marmiton.org)