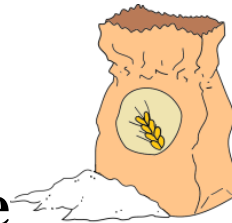


Pour

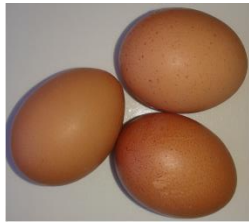
faire

des crêpes :

- 250 grammes de farine



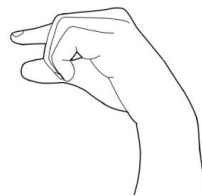
- 3 œufs



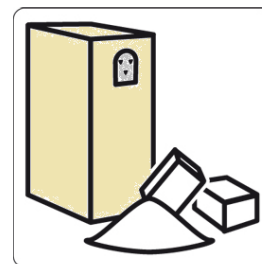
- 1/2 litre de lait



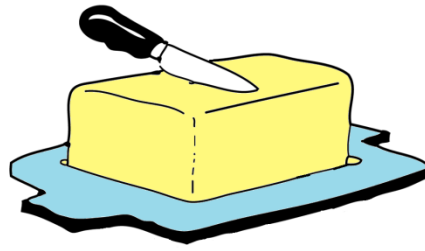
- une pincée de sel



- 2 cuillères de sucre



- 50 g de beurre



1. Mettez la farine dans un saladier



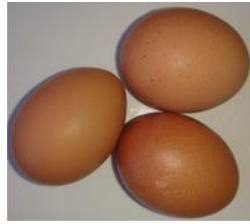
avec le sel et le sucre.



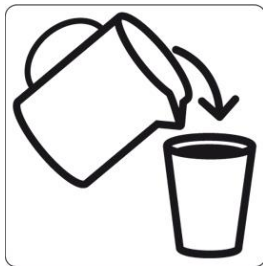
2. Mélangez.



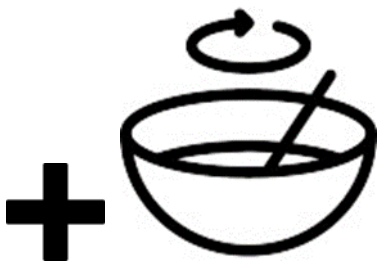
3. Cassez les œufs dans le saladier.



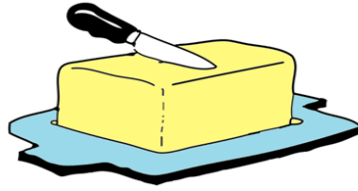
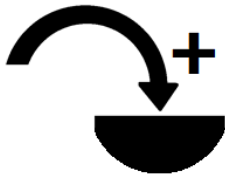
4. Mélangez les œufs et la farine



5. versez le lait dans le saladier.



et mélangez.



6. ajoutez le beurre fondu



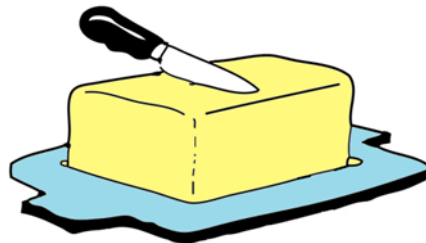
et mélangez.



7. cuisez les crêpes



dans une poêle chaude



avec un peu de beurre.



9. Mangez les crêpes



avec du sucre



ou avec de la confiture...

© le Français illustré mars 2019