

# CRÊPES

## Ingrédients:

250 g	farine
500 ml	lait
1 pincée	sel
4	oeufs
50 g	beurre

## Temps de préparation:

Env. 15 min pour la pâte.

## Temps de cuisson:

Pour une Crêpe env. 2 à 3 min par côté.

## Racette:

1. Pesez tous les ingrédients. Faites fondre lentement le beurre à feu doux.
2. Dans un bol, mélangez le lait, les oeufs, la farine, le beurre fondu et une pincée de sel.
3. Dans une poêle, faites fondre le beurre à feu moyen.
4. Faites cuire les crêpes 2 à 3 min de chaque côté
5. Vous pouvez déguster vos crêpes avec de la confiture, du cacao, du fromage...
6. Bon appétit 😊