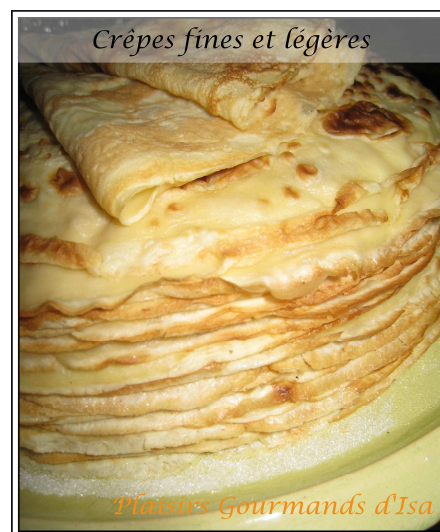


# *Plaisirs Gourmands d'Isa*

## *Crêpes fines et légères*



	10 crêpes	20 crêpes	40 crêpes
<b>Farine</b>	200 g	400 g	800 g
<b>Lait entier</b>	25 cl	50 cl	1 l
<b>Eau</b>	25 cl	50 cl	1 l
<b>Œufs</b>	3	6	12
<b>Huile</b>	1.5 càs	3 càs	6 càs
<b>Sel</b>	1 petite pincée	1 pincée	1 grosse pincée
<b>Calvados</b>	Un p'tit peu	Un peu	Une bonne dose

Mettre la farine dans un grand saladier et creuser un puits au centre.

Verser la moitié du lait et la moitié de l'eau au milieu : incorporer petit à petit la farine.

Battre les œufs en omelette puis les ajouter à la préparation précédente.

Ajouter le sel, l'huile.

Verser les liquides restants. Mélanger.

Parfumer au Calvados.

Laisser reposer au moins 1 heure.