

# La recette des crêpes

## Les ingrédients :

250 grammes  
de farine



30 grammes  
de sucre  
en poudre

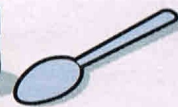


Un demi-litre  
de lait



3 œufs

Une demi-cuillère  
à café de sel



Une cuillère  
à soupe d'huile

## La préparation



1

Dans un saladier, mélange la farine, le sucre et le sel.



2

Creuse un puits, et casse les œufs dedans. Délaye avec le lait, puis mélange bien.



3

Quand la pâte est bien lisse, ajoute l'huile et bats. Puis laisse reposer la pâte pendant une heure.



4

Avec un adulte, dépose un peu de pâte dans une poêle chaude et graissée et fais-la cuire.



5

Dès que les crêpes sont cuites des 2 côtés, dépose-les sur un plat.



6

Tu peux manger tes crêpes avec de la confiture, du sucre, du miel, du chocolat...

