

Pour une vingtaine de crêpes, il te faut :



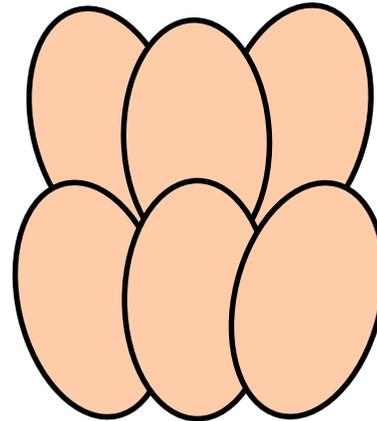
500 g de farine



1 litre de lait



6 eufs



Une pincée de sel

1 - Dans un récipient, mettre la **farine** avec le **lait**, bien mélanger pour obtenir une pâte fluide.

2 - Batre les **oeufs** en omelette et les incorporer dans la préparation **farine** et **lait**.

3 - Ajouter deux pincées de **sel** et deux **cuillères à soupe d'huile** ou **beurre fondu**.

4 - Laisser reposer votre pâte une à deux heures.



5 - Ajouter un peu d'eau si votre pâte semble trop épaisse au moment de faire vos crêpes

