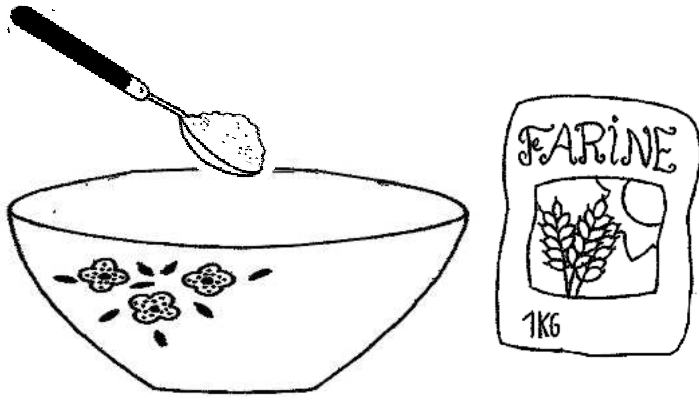
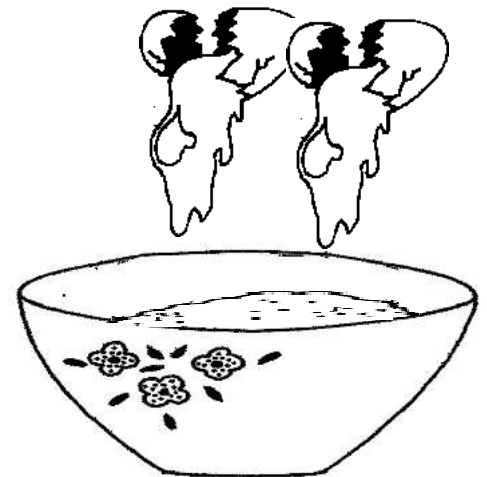


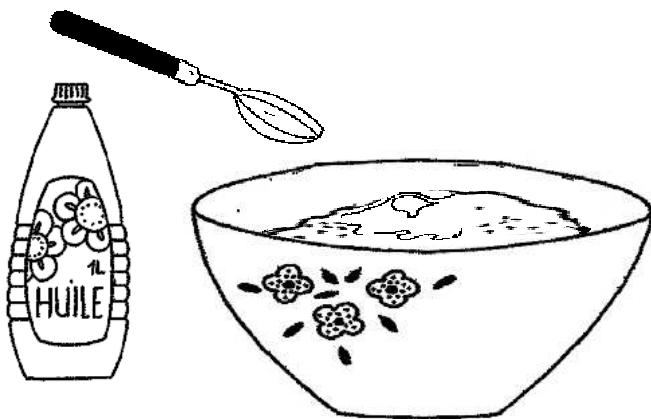
Recette des crêpes



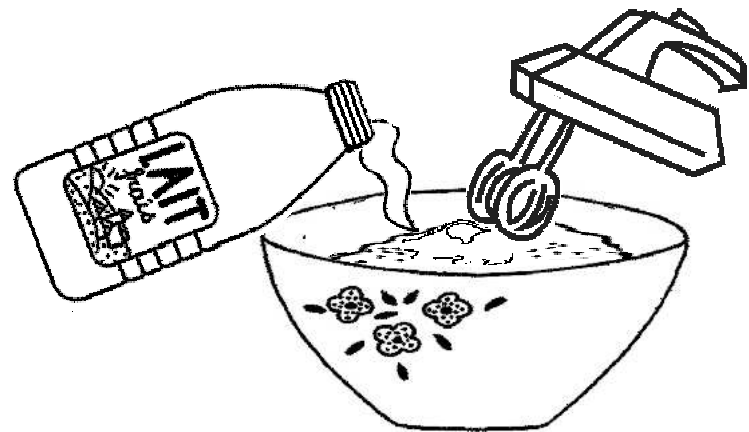
1. Verser la farine dans le saladier



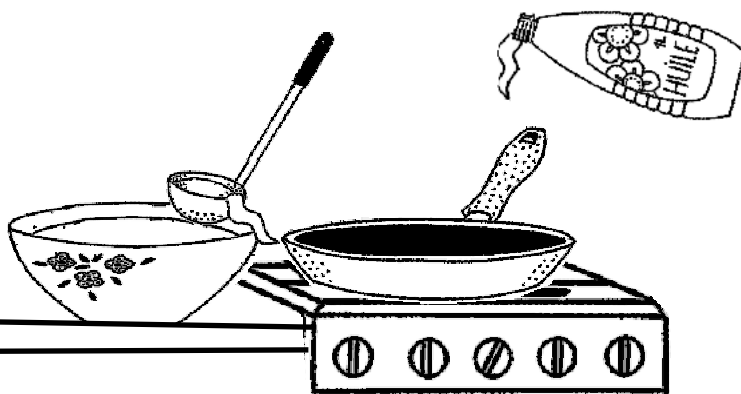
2. Casser les oeufs au centre de la farine



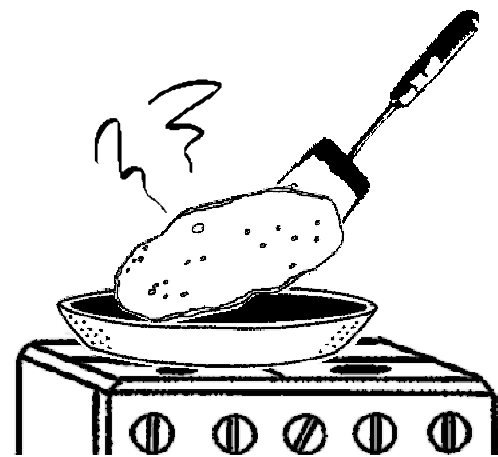
3. Verser la cuillère d'huile



4. Verser le lait progressivement tout en mélangeant avec le batteur jusqu'à obtenir une pâte lisse



5. Mettre un peu d'huile dans une poêle chaude puis verser une louche de pâte à crêpe dans la poêle.

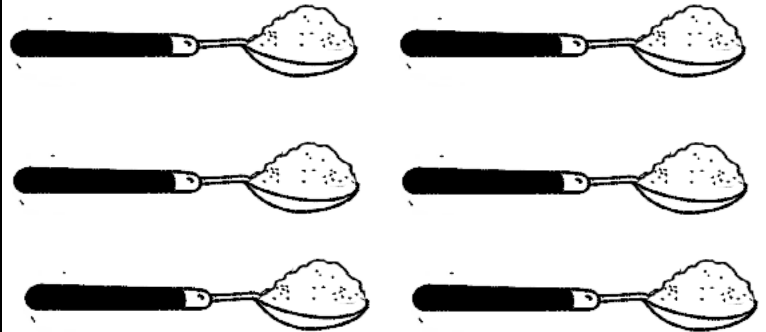
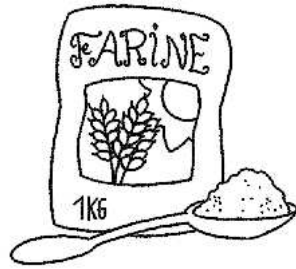


6. Dès que le dessus s'assèche un peu retourner la crêpe avec la spatule pour la cuire de l'autre côté.

Recette des crêpes

Les ingrédients

**6 grosses
cuillères de
farine** (= 200grs)



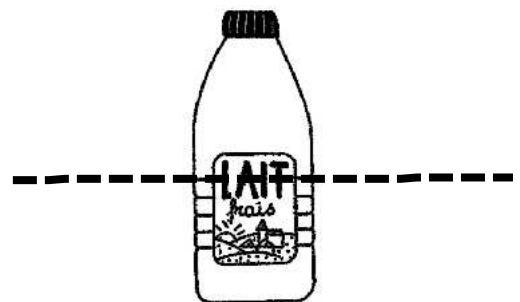
2 oeufs



**1 cuillère
d'huile**



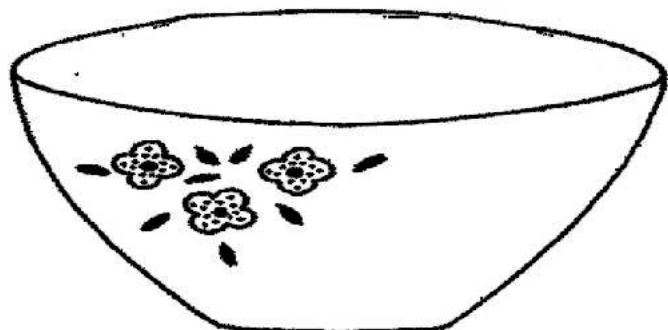
**1/2 litre de lait
environ**



Recette des crêpes

Les ustensiles

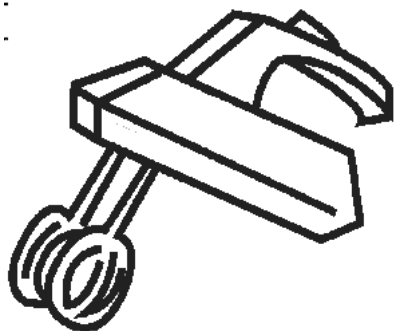
un saladier



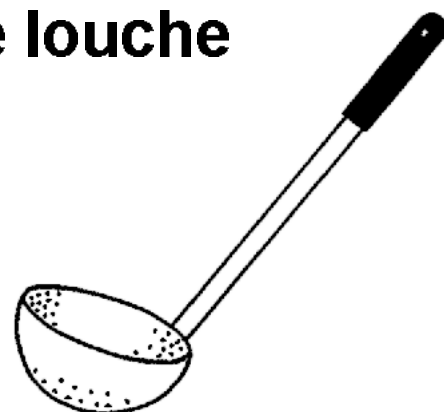
une cuillère à soupe



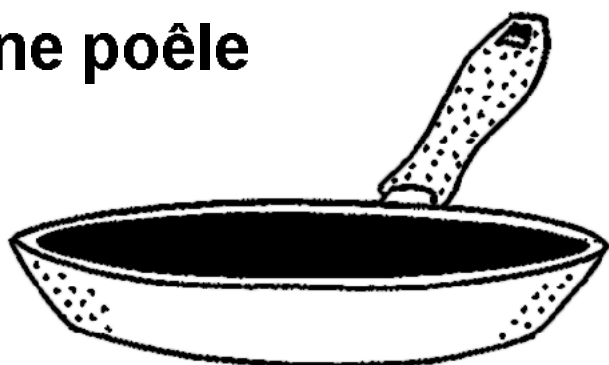
un batteur électrique



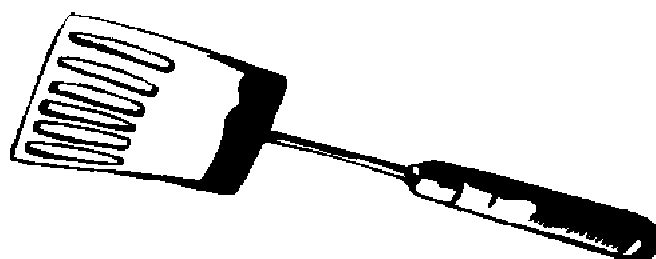
une louche



une poêle



une spatule



une cuisinière

