

# La recette des crêpes.



Réalisée par les élèves des 3 classes maternelles  
et de 1ère année de Madame Pirlet.

+

- Mettez 500 g de farine dans un plat et formez un puits;
- Déposez 4 œufs entiers, 2 sachets de sucre vanillé, 3 cuillères à soupe d'huile (ou 60 g de beurre fondu).
- Mélangez délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure 1l de lait. La pâte ainsi obtenue doit avoir une consistance d'un liquide légèrement épais sans grumeaux;
- Faites chauffer une poêle antiadhésive et huilez-la très légèrement. Versez-y une louche de pâte, répartissez-la dans la poêle puis attendez qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner. Cuisez ainsi toutes les crêpes à feu doux.

Bon appétit !

