

CHANDELEUR



Recette de Crêpes

4 PERSONNES



Etape 1

Verse dans un grand bol ou un saladier : la farine, le sel et les oeufs entiers. Mélange le tout.

Etape 2

Ajoute le beurre fondu et le lait petit à petit. Mélange jusqu'à obtenir une pâte à crêpes bien lisse.

Etape 3

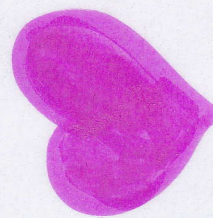
Fait chauffer ta poêle à feu moyen avec une petite noix de beurre.

Etape 4

Aussitôt le beurre fondu, verse une louche de pâte à crêpes dans ta poêle.

Etape 5

Quand la crêpe boursoufle, retourne-la de l'autre côté et laisse cuire encore 15 secondes environ.



Recette de Crêpes

4 PERSONNES



Etape 1

Verse dans un grand bol ou un saladier : la farine, le sel et les oeufs entiers. Mélange le tout.

Etape 2

Ajoute le beurre fondu et le lait petit à petit. Mélange jusqu'à obtenir une pâte à crêpes bien lisse.

Etape 3

Fait chauffer ta poêle à feu moyen avec une petite noix de beurre.

Etape 4

Aussitôt le beurre fondu, verse une louche de pâte à crêpes dans ta poêle.

Etape 5

Quand la crêpe boursoufle, retourne-la de l'autre côté et laisse cuire encore 15 secondes environ.

