



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

250 g de farine
500 ml de lait

3 oeufs 1 pincée de sel
huile ou beurre pour la poêle

1



Mélanger la farine et le sel ensemble

2



Battre les oeufs dans un autre saladier

3



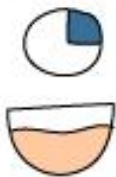
Faire un puits dans la farine et y verser les oeufs

4



Ajouter petit à petit le lait tout en remuant

5



Laisser reposer 15 minutes

6



Graisser une poêle (si désiré) et la chauffer

7



Verser une louche et bien étaler la pâte dans la poêle

8



Quand les bulles apparaissent, retourner la crêpe