

PÂTE A CRÊPES (10 crêpes de 25cm)

- 200 g de farine
- ½ litre de lait
- 4 œufs
- 1 c. à s. de sucre vanillé (pour des crêpes sucrées)

Mettre la farine dans un cul de poule (et le sucre vanillé pour des crêpes sucrées) et y creuser un puit. Casser les œufs et mélanger peu à peu.

Verser le lait petit à petit et mélanger en prenant soin de ne pas former de grumeaux.

Si nécessaire passer votre pâte au mixeur pour la lisser.

Laisser reposer au réfrigérateur pendant 2 heures.

