

DESSERT

PREPARATION DE LA PATE A CREPES

Quantités pour 10 ou 20 crêpes, suivant la taille de la poêle

INGREDIENTS

- 250 g de farine
- 6 oeufs entiers
- ½ litre de lait
- 1 pincée de sel
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
- ou 1 cuillère à café de vanille en poudre
- ou 1 cuillère à soupe de rhum
- une terrine
- un bol
- une spatule



PREPARATION



1. Je verse la farine tamisée dans ma terrine et j'y creuse un trou
2. J'y ajoute un oeuf, que j'ai cassé dans un bol à part
3. J'ajoute de la même manière le deuxième oeuf, puis le troisième.
4. Maintenant, il faut mélanger tous ces ingrédients avec beaucoup de soin pour qu'ils ne forment pas de grumeaux
5. La pâte s'épaissit, j'ajoute le lait, par petites quantités. Je tourne avec ma spatule, la pâte devient liquide.
6. Tout le lait est utilisé, je mets le sel, l'huile et le sucre.
7. Je verse la cuillère d'eau de fleur d'oranger (ou de vanille, ou de rhum) et ma pâte est terminée