

Recette

Crêpes maison

INGRÉDIENTS :

- 1 1/2 tasse de farine
- 3 œufs
- 1 1/2 tasse de lait
- Pincée de sel
- 2 c. à soupe d'huile végétale

PRÉPARATION :

- Mettre tous les ingrédients dans un bol mélanger pendant 2 minutes à faible vitesse au malaxeur.
- Réchauffer un petit poêlon, couvrez le fond de graisse ou de beurre.
- Versez juste assez de pâte pour couvrir le fond, faire tourner le poêlon, si nécessaire, pour que la pâte s'étale en une couche mince et égale.
- Dorer d'un côté. Lorsque le dessus est prêt tourner la crêpe.
- Réchauffer au micro-ondes au besoin.