

LES CRÊPES

Les ingrédients



farine



oeuf



sucré



huile



beurre



lait



nutella



confiture

Les ustensiles



Un saladier



Un bol



Un fouet



Une cuillère



Une balance



Un bec
doseur



Une louche



Une poêle



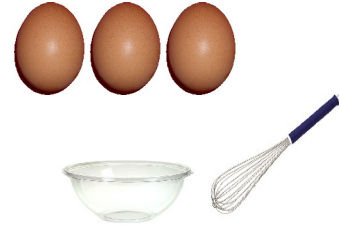
Versez 300 grammes de farine dans le saladier et formez un puit avec une cuillère.



Faites fondre 50 grammes de beurre dans le micro-onde pendant 45 secondes.



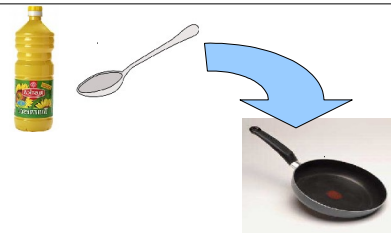
1) Versez le beurre dans le saladier.
2) Ajoutez 2 cuillères d'huile et 3 cuillères de sucre dans le saladier.



1) Ajoutez 3 oeufs dans le saladier.
2) Mélangez avec le fouet.



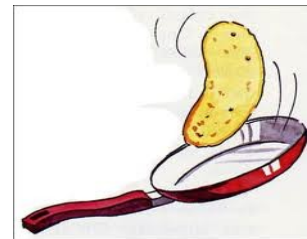
1) Ajoutez petit à petit 400 millilitres de lait dans le saladier.
2) Mélangez avec le fouet.



1) Faites chauffer la poêle.
2) Versez une cuillère d'huile sur la poêle.



Versez une louche de pâte à crêpe sur la poêle.



Lorsque la crêpe est cuite d'un côté, retournez la pour la cuire de l'autre côté.



Lorsque toutes les crêpes sont prêtes vous pouvez les recouvrir de sucre, de nutella ou de confiture avec une cuillère. Bon appetit!!!