

Pâte à crêpes

Pour 4 personnes | Préparation : 30 minutes | Cuisson : 2 minutes

Ingrédients

Pour préparer ma recette de Pâte à crêpes il me faut :

- 250 grammes de farine
- 4 oeufs
- 50 grammes de beurre
- 1/2 litre de lait
- Sel



Étapes pour la recette



Faire fondre le beurre (30 secondes au micro-ondes)

Attention c'est chaud !



Mettre la farine dans un saladier



Casser les oeufs et les mettre dans le saladier avec la farine



Verser le lait et mélanger



Ajouter une pincée de sel



Ajouter le beurre fondu et mélanger



Mettre la pâte au frigo 30 minutes



Beurrer la poêle avec de l'essuie-tout



Chauffer la poêle et verser une louche de pâte



Cuire la crêpe sur les deux faces



Bon appétit !