







## La recette des crêpes

### Les ingrédients

					
250 gr de farine	50 cl de lait	3 œufs	1 pincée de sel	2 cuillères à soupe de sucre	2 cuillères à soupe d'huile

### La réalisation

1



1. Dans un saladier, verser la farine, le sel et le sucre.

2



2. Faire un petit puits et y casser les 3 œufs.

3



3. Mélanger la pâte avec un fouet.

4



4. Ajouter lentement l'huile et le lait en remuant doucement.

5



5. Faire cuire les crêpes dans une poêle bien chaude.

6



6. Déguster les crêpes nature, avec du sucre, du miel, du chocolat ou de la confiture.