Crêpes

Recette de la pâte :

Ingrédients :

-250g de farine
- 4 œufs
- 1/2 litre de lait
- Une pincée de sel
- 1 sachet de sucre vanillé
- fleur d'oranger
- du beurre

Préparation :

- ✓ Dans un saladier, versez la farine et les œufs.
- ✓ Ajoutez le lait progressivement tout en mélangeant.
- ✓ Vous devez obtenir une pâte sans grumeaux.
- ✓ Ajoutez la pincée de sel et le sucre vanillé.
- ✓ Laissez la pâte reposer.
- ✓ Beurrez une crêpière chaude
- ✓ Versez la pâte dans la crêpière et faites cuire 1 à 2 minutes chaque face de la crêpe
- ✓ Dégustez avec plaisir ou avec de la confiture ou du sucre… !!