









LES CRÊPES

					
250 g de farine	500 ml de lait	3 œufs	1 sachet de sucre vanillé	1 pincée de sel	50 g de beurre

							
1 balance	1 spatule	1 verre gradué	1 fouet	1 bol	1 saladier	1 louche	1 crêpière

1. Mettez la farine dans un saladier.
2. Ajouter le lait.
3. Ajouter les œufs et mélanger.
4. Ajouter le sucre vanillé.
5. Ajouter le sel.
6. Mélanger.
7. Faire fondre le beurre et le mettre dans le saladier.
8. Mélanger
9. Verser de la pâte sur la crêpière.
10. Laissez cuire environ une minute de chaque côté.