

Les crêpes des CE1 de Louis Babin

Ingrédients :

- 250 g de farine
- ½ litre de lait
- 3 œufs
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 pincée de sel
- 1 ou 2 cuillères d'eau

Préparation :

- Mettre la farine dans une terrine.
- Faire un puits et y casser les œufs entiers.
- Ajouter l'huile, le sel et un peu de lait.
- Mélanger énergiquement la pâte avec une cuillère en bois.
- Mettre le lait au fur et à mesure en continuant de mélanger.
- Ajouter 1 à 2 cuillères d'eau.
- Laisser reposer la pâte pendant 1 heure.
- Faire cuire.

C'est prêt !