

## Crêpes



Dessert **Facile**

**Préparation : 15 mn**

*Une recette que je fais depuis... 50ans, vu que j'en ai 70 ! Avec ce temps gris, ça réchauffe !*

### Ingrédients

- 250 g de farine
- 3 œufs
- 0,5 l de lait
- 1 cc de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 filet d'huile

### Préparation

- 1 Dans un bol, versez la farine, les oeufs, le sel, le sucre et l'huile. Mélangez à l'aide d'un fouet, tout en versant le lait, pour ne pas avoir de grumeaux. La pâte doit être liquide et couvrir le dos de la cuillère.
- 2 Mettez du beurre dans une poêle et couvrez d'une mince couche de pâte.
- 3 Faites cuire des 2 côtés.
- 4 Saupoudrez de sucre, cassonade ou confiture.

Proposé par



**Gigi**

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires  
.merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

