

# Pâte à crêpes

## Ingrédients

300 g de farine

3 oeufs entiers

3 cuillères à soupe de sucre

2 cuillères à soupe d'huile

50 g de beurre fondu

60 cl de lait

## Etape 1

Mettre la farine dans une terrine et former un puits.

## Etape 2

Y déposer les oeufs entiers, le sucre, l'huile et le beurre.

## Etape 3

Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue doit avoir une consistance d'un liquide légèrement épais.

## Etape 4

Faire chauffer une poêle antiadhésive et la huiler très légèrement. Y verser une louche de pâte, la répartir dans la poêle puis attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner. Cuire ainsi toutes les crêpes à feu doux.

## Note

Avantage de cette recette : pas besoin d'ajouter de l'huile dans la poêle à chaque crêpe, ce qui leur donne un meilleur goût et une belle couleur.

