

La Pâte à Crêpes

Ingédients

Pour une douzaine de crêpes :

- 200 g de farine
- 3 œufs
- 1/2 verre d'eau
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe d'huile neutre
- Environ 200 mL de lait

Préparation

Dans un bol mélanger la farine avec les œufs, le sel et l'huile.

Lorsque le mélange est lisse, ajouter l'eau petit à petit.

Ajouter le lait jusqu'à obtenir la bonne consistance.

La pâte sera meilleure si on la laisse reposer 1/2 heure, couverte d'un torchon.