### La Pâte à Crêpes

#### Ingrédients

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.