NIVEAU : FACILE

LES CRÊPES DE LA MÈRE ÉLISE

FICHE RECETTE N°001



QUANTITÉ	PRÉPARATION	REPOS	CUISSON
15 crêpes	15 min	1 h	2 min

INGRÉDIENTS

250g de farine
4 œufs
800 mL de lait
50 mL d'huile végétale neutre
1 pincée de sel
1 sachet de sucre vanillé (facultatif)

PRÉPARATION

- Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre (facultatif) et la pincée de sel. Faire un puit au milieu et y verser les œufs et l'huile. Bien mélanger.
- Ajouter ensuite le lait petit à petit en remuant constamment pour éviter les grumeaux.
- Couvrir le saladier et laisser reposer la pâte environ 1h au frigo.

PRÉPARATION EN ROBOT

- Dans votre robot, mettre la farine, le sucre (facultatif), la pincée de sel, les œufs et l'huile. Mixer 30 secondes à vitesse moyenne.
- Couvrir et laisser reposer la pâte environ 1h au frigo.

ASTUCE : RÉ-UTILISER LA BOUTEILLE DE LAIT COMME CONTENEUR

BON APPÉTIT !