

## Les crêpes



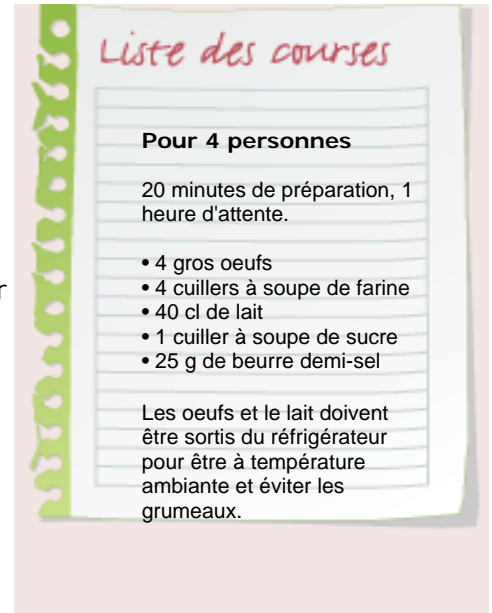
Les oeufs doivent être à température ambiante et le lait pas trop froid pour éviter les grumeaux.

Faites fondre le beurre à feu doux puis versez-le dans le lait.

Fouettez les oeufs dans un saladier. Ajoutez la farine et le sucre. Mélangez pour obtenir une pâte lisse, puis délayez progressivement avec le lait.

Laissez reposer la pâte pendant une heure avant de faire cuire vos crêpes dans une poêle beurrée et bien chaude.

Vous pouvez ensuite déguster vos crêpes avec de la confiture, du sucre et du citron, du nutella et plein d'autres choses ! Bon appétit !



### Liste des courses

#### Pour 4 personnes

20 minutes de préparation, 1 heure d'attente.

- 4 gros oeufs
- 4 cuillers à soupe de farine
- 40 cl de lait
- 1 cuiller à soupe de sucre
- 25 g de beurre demi-sel

Les oeufs et le lait doivent être sortis du réfrigérateur pour être à température ambiante et éviter les grumeaux.