

## Recette pour crêpe party

- 1 Dans un grand saladier, versez la farine, faites un puits et cassez les deux œufs entiers
- 2 Ajoutez l'huile, le sel, mélangez, ajoutez au fur et à mesure le lait, mélangez vigoureusement
- 3 Laissez reposer la pâte 1 heure
- 4 Chauffez une poêle à crêpes avec un peu d'huile, versez une louche de pâte, tournez la poêle pour bien répartir la pâte, laissez cuire jusqu'à ce que la pâte se décolle, retournez la crêpe et laissez cuire encore 1 mn
- 5 Suggestion : Saupoudrez vos crêpes de sucre glace et accompagnez-les de pâte à tartiner Bio

— 18 personnes +

750 g Farine

150 cl Lait

6 Oeufs

3 cuil. à soupe Huile

15 g Sel

9 cuil. à soupe Huile pour la cuisson



Recette internaute

STEPHANIE GRANATA 

### Voici ce qu'il me faudra pour réaliser cette recette :

1/ les ingrédients :

2/ les ustensiles :