LES CREPES

INGRÉDIENTS

* 1/2 l de lait
* 3 œufs
* 250 g de farine
* 2 c. à soupe d'huile
* 1 pincée de sel
* 1 ou 2 c. à soupe d'eau

PRÉPARATION

ÉTAPE 1Mettez la farine dans un grand saladier ou cul de poule. Faites un puits, et cassez-y les oeufs entiers.

ÉTAPE 2Ajoutez l'huile, le sel et un peu de lait. Travaillez énergiquement la pâte avec une cuillère (en bois, de préférence), pour la rendre légère.

ÉTAPE 3Mouillez progressivement avec le lait, jusqu'à ce que la pâte devienne homogène.

ÉTAPE 4Vous pouvez alors ajouter de l'extrait de fleur d'oranger, un peu de jus de citron, de la vanille, etc.

ÉTAPE 5Ajoutez ensuite 1 à 2 c. à soupe d'eau.

ÉTAPE 6Laissez reposer la pâte à crêpes simple et rapide à faire pendant 1 heure au moins, recouverte d'une serviette ou d'un chiffon propre.

ÉTAPE 7Versez une louche de pâte dans la poêle, et laissez cuire 3 min chaque crêpe.