

Pour
6 crêpes

Recette de crêpes

- 1 saladier
- 1 cuillère
- 1 fouet
- 1 crêpière
- 1 louche
- 1 assiette



125 g de farine

1 oeuf

250 ml de lait

1 cuillère à soupe d'huile d'olive



Disposer la farine dans un saladier en formant un puits. Y déposer l'oeuf et l'huile. Fouetter le centre du puits tout en versant le lait par petite quantité.

Couvrir le saladier et laisser reposer au moins 30 minutes au frais.

Avant la cuisson, mélanger la pâte et au besoin, ajouter un peu de lait.

Faire chauffer une crêpière légèrement huilée et y déposer une petite louche de pâte.

Cuire 2 minutes de chaque côté.

Déguster tiède sur une assiette.

Astuce

On saupoudre souvent du sucre sur les crêpes. Pour varier, utiliser des fruits frais de saison ou surgelés ou de la compote.

