

La recette de Simon

Les crêpes

Les ustensiles :



- une louche



- une cuillère à soupe



- un verre doseur



- un saladier



- un fouet



- une spatule



- une poêle à crêpes

Instructions:

- Dans un saladier, avec le verre doseur, tu mets 250 grammes de farine.
- Tu mets les deux cuillères de sucre, le sucre vanillé et une pincée de sel.
- Tu mélanges.
- Tu mets les trois œufs et tu mélanges.
- Avec le verre doseur, tu mets 1/2 litre de lait dans le saladier et tu mélanges.
- Tu mets de l'huile dans la poêle.
- Tu verses une louche de pâte à crêpe dans la poêle et tu retournes la crêpe avec une spatule.

Ingredients:















- huile
- une pincée de sel
- 250 grammes de farine
- du sucre vanillé
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1/2 litre de lait
- 3 œufs

BON APPÉTIT