

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 $\frac{1}{2}$ 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

• $\frac{1}{2}$ litre de lait

• 3 œufs

BON APPÉTIT