Lisez la recette de la pâte à crêpes étape par étape. Regardez les images attentivement et associez chaque étape à l'image qui lui correspond.

Pâte à crêpes

6 personnes | 7 min | 3 min | Facile

Ingrédients

- 250 g de farine
- 2 pincées de sel
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 4 œufs
- 60 cl de lait
- 1 sachet de sucre vanillé (ou 1 cuillère à soupe)
- 2 cuillères à soupe d'huile végétale (tournesol, colza...)
- Un peu d'huile pour la poêle

Préparation

1. Dans un saladier, mélangez la farine, le sel et le sucre en poudre.
2. Creusez un puits au centre du mélange. Cassez les œufs dans le puits.
3. Mélangez doucement en faisant des cercles du centre vers l'extérieur.
4. Versez le lait petit à petit, tout en continuant à mélanger.
5. Ajoutez le sucre vanillé et mélangez bien jusqu'à obtenir une pâte lisse.
6. Laissez reposer la pâte pendant 30 minutes.
7. Badigeonnez la poêle avec un peu d'huile à l'aide d'un coton. Faites chauffer la poêle à feu vif.
8. Versez une louche de pâte dans la poêle chaude.
9. Faites cuire la crêpe pendant 1 à 2 minutes.
10. Retournez la crêpe avec une spatule quand elle est dorée.
11. Servez les crêpes chaudes avec du sucre, de la confiture ou du chocolat !

























LIVEWORKSHEETS