

# Crêpes

## Matériel:



POÊLE



SALADIER



LOUCHE



FOUET

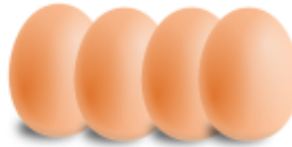
## Ingrédients:



FARINE



BEURRE



OEUFS



LAIT

## Préparations:

1 - Mélanger 250g de farine avec 4 oeufs



2 - Ajouter doucement 500ml de lait puis mélanger



3 - Ajouter 50g de beurre fondu et mélanger encore



4 - Laisser reposer 30 minutes

5 - Chauffer une poêle et mettre un peu de beurre



6 - Y verser une louche de pâte puis faire cuire



7 - Retourner la crêpe et faire cuire l'autre côté

8 - Servir avec la garniture de votre choix