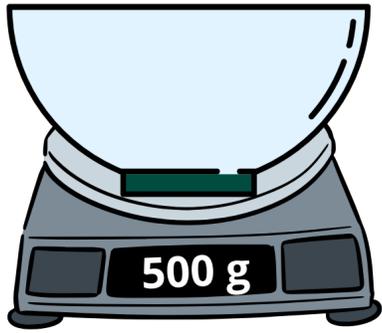
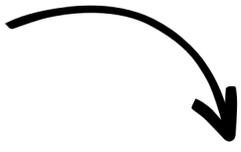


Recette des crêpes

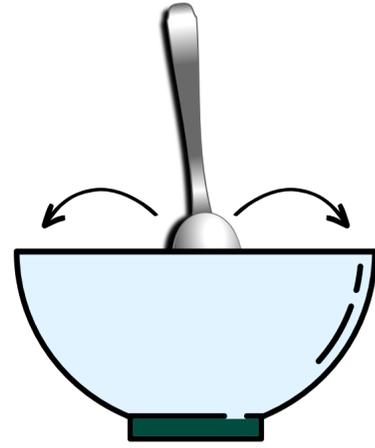
1. Mettez 500g de farine dans un saladier.
2. Creusez un trou au centre de la farine.
3. Ajoutez 6 oeufs dans le trou
4. Ajoutez une pincée de sel.
5. Mélangez en ajoutant progressivement 1L de lait
6. Mixez le tout avec un mixeur pour enlever tous les grumeaux
7. Rajoutez 2 cuillères à soupe d'huile
8. Mélangez.
9. Laissez reposer 2h.
10. Faites chauffer les crêpes



Crêpes



**Mettez 500 g de farine
dans un saladier**



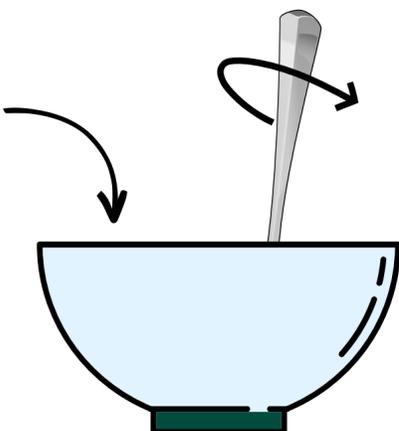
**Creusez un trou au centre
de la farine**



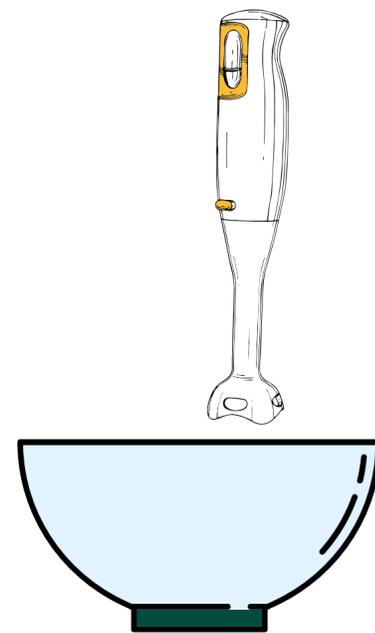
**Ajoutez 6 oeufs
dans le trou**



**Ajoutez une pincée de
sel**



**Mélangez en ajoutant
progressivement 1L de lait**



Mixer avec un mixeur

9

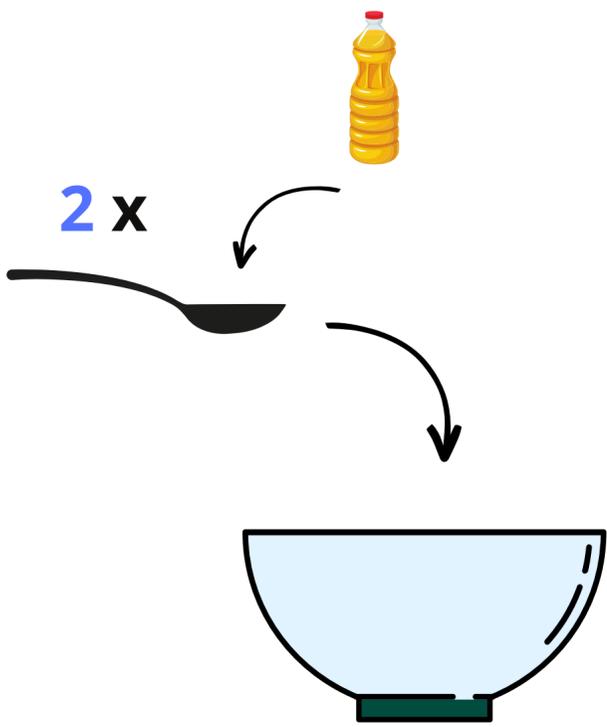
5

4

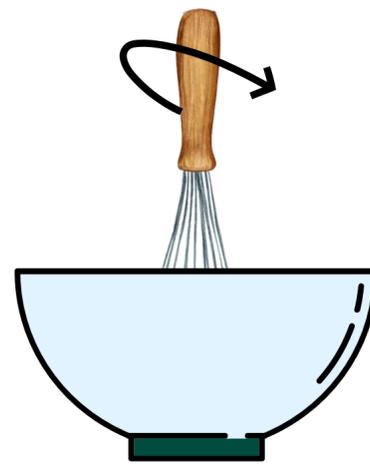
3

2

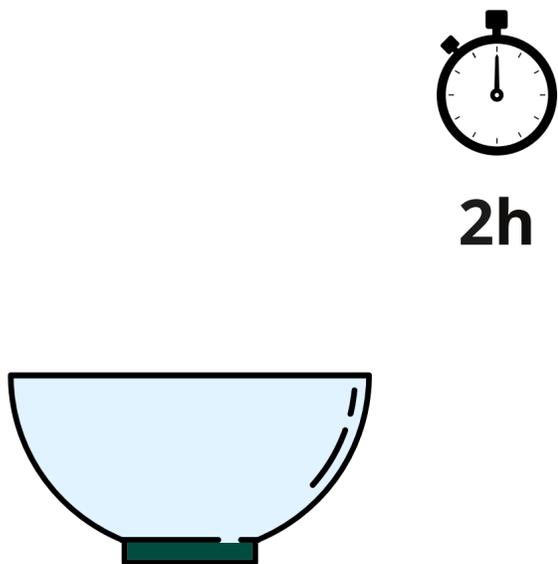
1



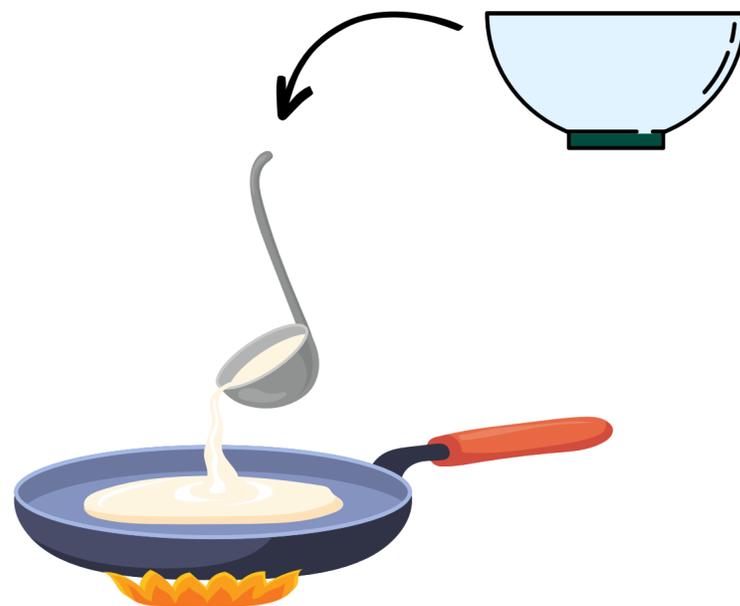
**Ajoutez 2 cuillères à soupe
d'huile**



Mélangez



Laissez reposer 2h



Faites chauffer les crêpes

6

10

7

8

**Mettez 500 g de farine
dans un saladier**

**Creusez un trou au centre
de la farine**

**Ajoutez 6 oeufs
dans le trou**

**Ajoutez une pincée de
sel**

**Mélangez en ajoutant
progressivement 1L de lait**

Mixer avec un mixeur

**Ajoutez 2 cuillères à soupe
d'huile**

Mélangez

Laissez reposer 2h

Faites chauffer les crêpes

Ingrédients

- crêpes -



**500 g de
farine**



6 oeufs



**1L de
lait**



Huile



Sel