

CRÊPES FACILES

INGRÉDIENTS POUR (6 personnes):

- 250 gr de farine ;
- 1/2 litre de lait ;
- 4 œufs ;
- 1 pincée de sel ;
- 1 sachet de sucre vanillé ;
- 1 cuillère à soupe de sucre en poudre ;
- 1 cuillère à soupe d'un alcool (cognac, calvados, etc ...) ;
- Huile (pour graisser la poêle) ;

1. Tamiser la farine puis ajouter le sel et les 2 sucres. Incorporer les œufs et bien mélanger.
2. Verser le lait petit à petit en mélangeant constamment (filtrer si nécessaire pour enlever les grumeaux !!!!!!!). Terminer en ajoutant l'alcool.
3. Huiler un essuie tout pour graisser la poêle .Chauffer puis verser un peu de pâte à crêpe .Et c'est parti

Garnir avec quoi : sucre, confiture, nutella, banane, chocolat, miel, beurre, sirop d'érable etc.....

BON APPÉTIT