



# PÂTE À CRÊPE

– Environ 12 grandes crêpes

## INGRÉDIENTS

- 3 œufs
- 500 ml de Lait
- 1 pincée de sel
- 250g de Farine
- Parfum si crêpes sucrés

## USTENSILES

- Saladier
- Fouet
- Crêpière (ou poêle)
- Essuie tout
- Spatule

## TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation | 10 min
- Cuisson | 20 min

## MÉTHODE

**1 Pâte :**  
Formez un puit avec la farine  
Mettez l'œuf entier, le sel et le parfum (si vous souhaitez faire uniquement des crêpes sucrées)  
Ajoutez le lait petit à petit.  
Mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. La pâte doit couler de manière fluide lorsque vous levez votre fouet. Ajustez la pâte avec du lait si elle est trop épaisse ou de la farine si elle est trop liquide

**2 Cuisson dans une crêpière :**  
Mettez quelques gouttes d'huile sur un papier essuie tout. Essuyer la crêpière avec le papier essuie tout imbibé d'huile.  
Lorsque la crêpière est chaude, versez-y une louche de pâte en veillant à bien répartir la pâte sur toute la crêpière.  
Retourner la crêpe avec une spatule en bois (ou en la faisant sauter pour les plus aguerris ...) quand les bords commencent à brunir.  
Répétez l'opération autant de fois que nécessaire. N'hésitez pas à passer l'essuie tout imbibé d'huile entre chaque crêpe.

### Astuce :

Pour une crêpe party, vous pouvez scinder votre pâte en deux parties : une version salée (recette de base) et une version sucrée en ajoutant un parfum et un peu de sucre.