

# Crêpes

Recette de la pâte à crêpe. Recette simple et facile à faire. A faire en famille ou entre amis.

Difficulté : Très facile

Préparation : 00h10

Cuisson : 00h30

Temps total : 00h40

## Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1 l. de lait
- 500 g. de farine
- 6 œufs
- 50 g. de sucre
- 100 g. de beurre
- 1 pincée de sel
- 5 cl. de vanille

## Préparation

1. Faites fondre le beurre
2. Dans un saladier, mettre la farine, les œufs, le sucre et le beurre.
3. Mélangez avec un fouet et ajoutez au fur et à mesure le lait.
4. Ajoutez l'extrait de vanille.
5. Versez une petite louche de pâte dans une poêle et faites un mouvement de rotation pour répartir la pâte. Posez sur le feu et quand le tour de la crêpe se colore, vous devez la retourner.