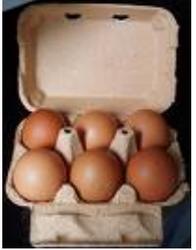


CARNAVAL : les crêpes

Pour faire des crêpes, il faut :

	farine	sel	lait	œufs
				
Pour 3	200 grammes	1 cuillère à café	4dl	4
Pour 12grammescuillères à cafédécilitres

Matériel :



Un bol à pâte



un fouet



une poêle

ingrédient :



+ un petit bout de beurre

1. mélanger la farine, le sel et le lait dans le bol.

2. ajouter les œufs un à un en fouettant la pâte.

3. laisser reposer à couvert 1 heure.

4. cuire la pâte : graisser la poêle avec le beurre, mettre une fine couche de pâte dans la poêle, faire sauter la crêpe afin qu'elle cuise des deux côtés.