

Recette des crêpes

Cette recette était donnée pour 15 grandes crêpes. Nous l'avons un peu modifiée pour que ce soit moins riche en matières grasses.

Et nous l'avons réalisée en double pour que tous les élèves soient actifs en classe et que le plus grand nombre se régale lors du goûter.

Ingrédients

- 250 g de farine
- 3 œufs entiers
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- lait : environ 30 cl

Préparation/fabrication :

- Mettre la farine dans un saladier et former un puits ;
- Casser les œufs et les mettre dans le puits ;
- Ajouter le sucre et l'huile ;
- Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait ;
- Faire chauffer l'appareil à crêpes (ou la poêle), le graisser légèrement
- Faire cuire.

Bon appétit !