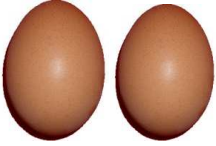
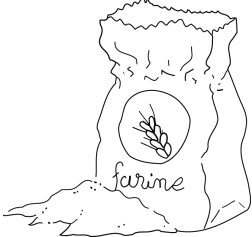
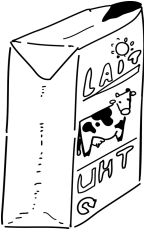
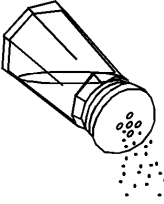

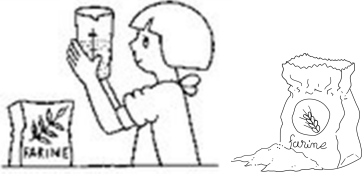
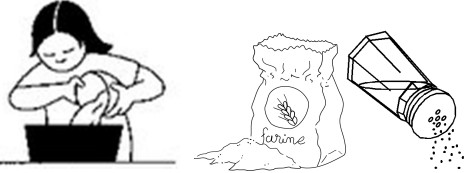
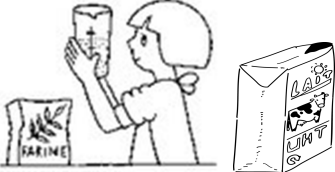






Recette de la pâte à crêpes

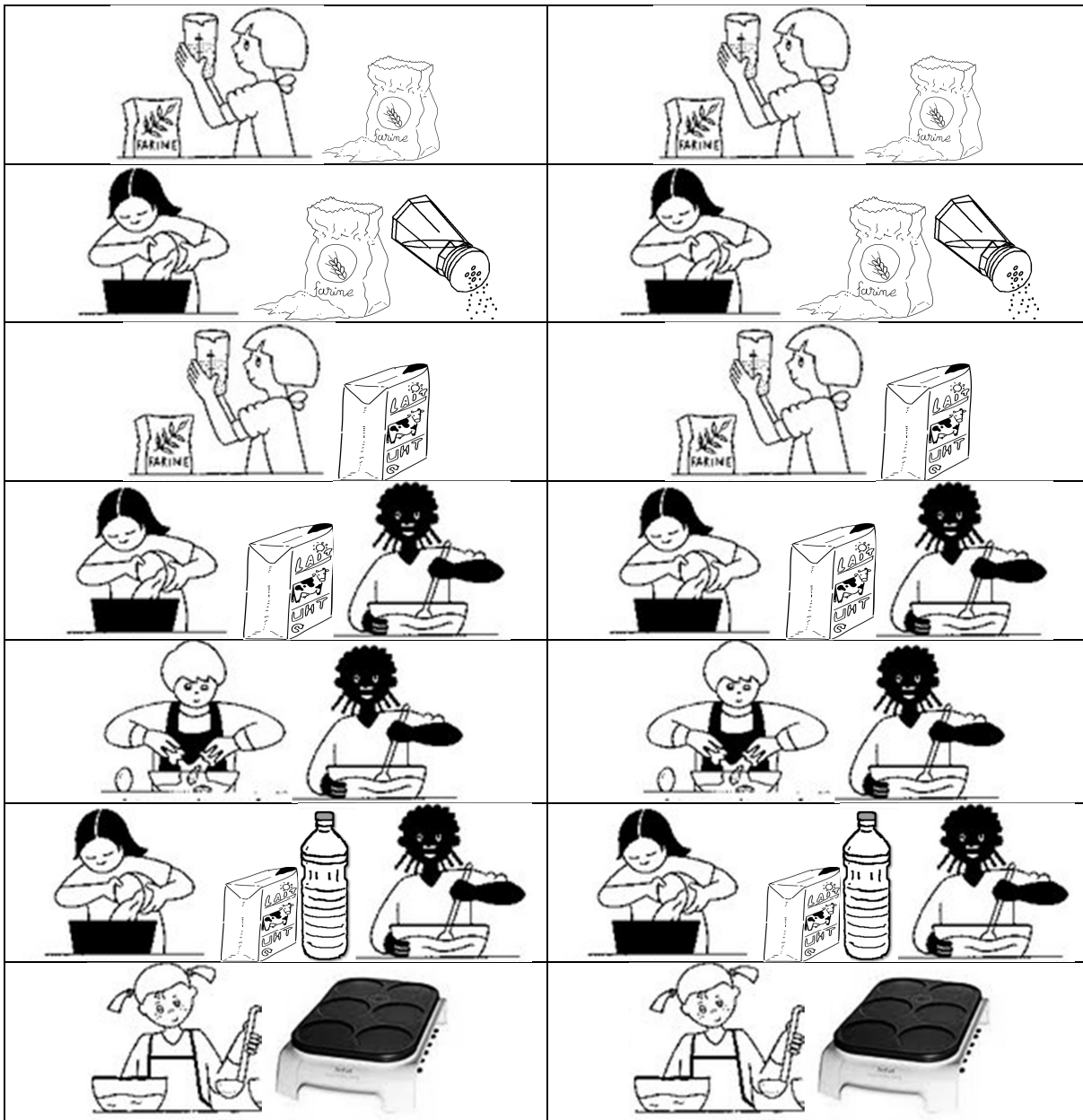
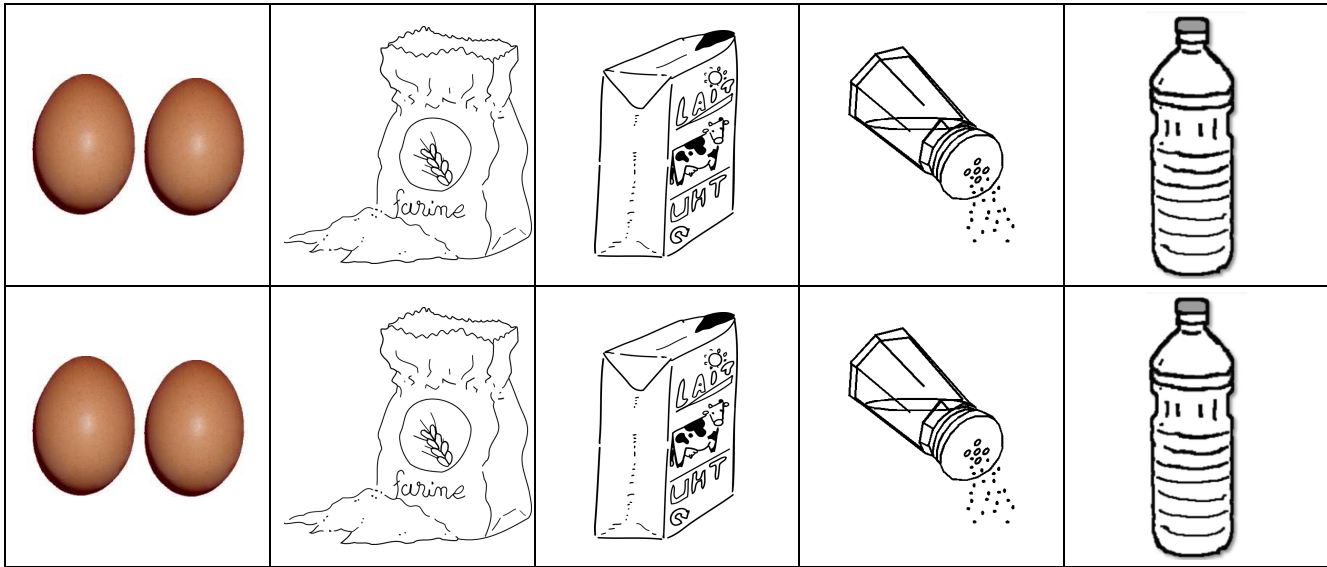
- Des ingrédients :

				
2 œufs	125 g de farine	25 cl de lait	1 pincée de sel	1 cuillère à soupe d'huile

- Les étapes de la recette

	Mesurer la farine.
	Verser la farine et le sel dans le saladier.
	Mesurer le lait.
	Faire un puits au centre de la farine, verser <u>la moitié</u> du lait et remuer.
	Casser les œufs et les mélanger avec la pâte du saladier.
	Ajouter le reste du lait et l'huile. Remuer jusqu' à obtenir une pâte fluide.
	Verser une louche de pâte sur la party crêpe. Cuire la crêpe.

Fiche GS-CP



Recette de la pâte à crêpes

- Des ingrédients :

2 œufs	125 g de farine	25 cl de lait	1 pincée de sel	1 cuillère à soupe d'huile

- Les étapes de la recette

	Mesurer la farine.
	Verser la farine et le sel dans le saladier.
	Mesurer le lait.
	Faire un puits au centre de la farine, verser <u>la moitié</u> du lait et remuer.
	Casser les œufs et les mélanger avec la pâte du saladier.
	Ajouter le reste du lait et l'huile. Remuer jusqu' à obtenir une pâte fluide.
	Verser une louche de pâte sur la party crêpe. Cuire la crêpe.