



ATELIER CUISINE LORETTE

ATELIER CUISINE

Ⓞ Particularité de la recette : Crêpes sans œuf.

On vous propose une recette simple et rapide avec peu d'ingrédients, parfait pour le goûter !

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 20 min

Portion : 20 crêpes

Cuisson à la poêle !

Ingrédients pour 20 crêpes :

-> 500 g de farine

-> 100 cl de lait

-> 4 sachets de sucre vanillé

-> 100 g de beurre fondu + pour graisser la poêle

Déroulement :

Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux.

Mettre la farine dans un plat.

Ajoutez le lait puis **battre** (mélanger énergiquement) au fouet.

Incorporez le beurre fondu, le sucre vanillé et **battre** le tout.

Laissez reposer la préparation 30 minutes.

Graissez la poêle à l'aide du beurre restant.

Cuire les crêpes en déposant la pâte à l'aide d'une louche de manière à remplir la surface de la poêle.

30 secondes environ pour chaque face.

B O N N E D E G U S T A T I O N