

# RECETTE: LES CRÊPES



## LES INGRÉDIENTS



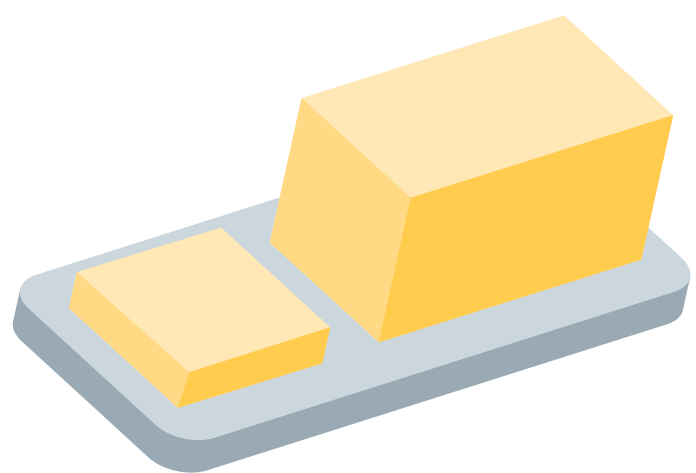
de la farine



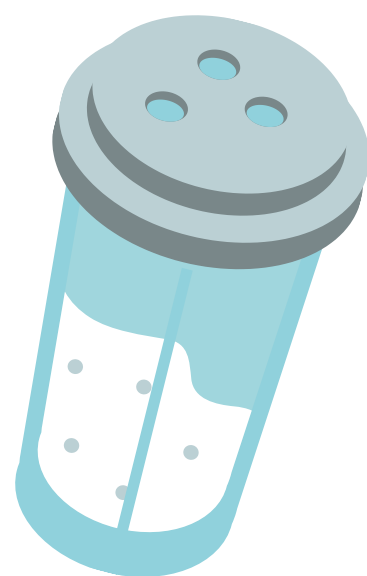
du sucre



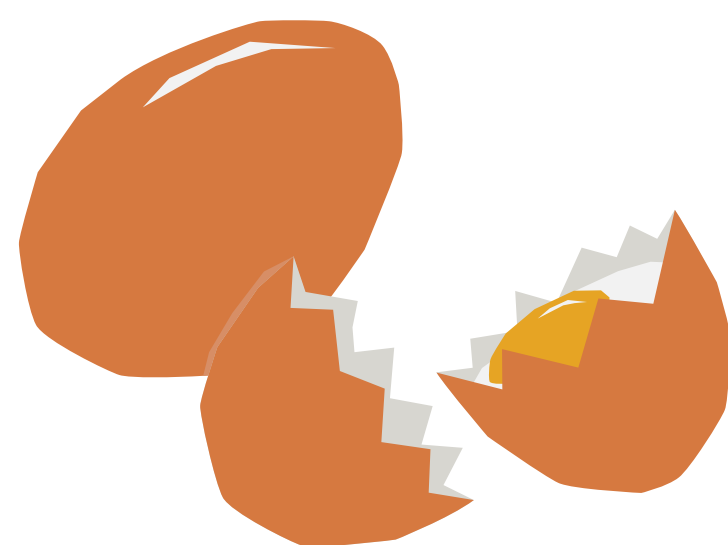
du lait



du beurre

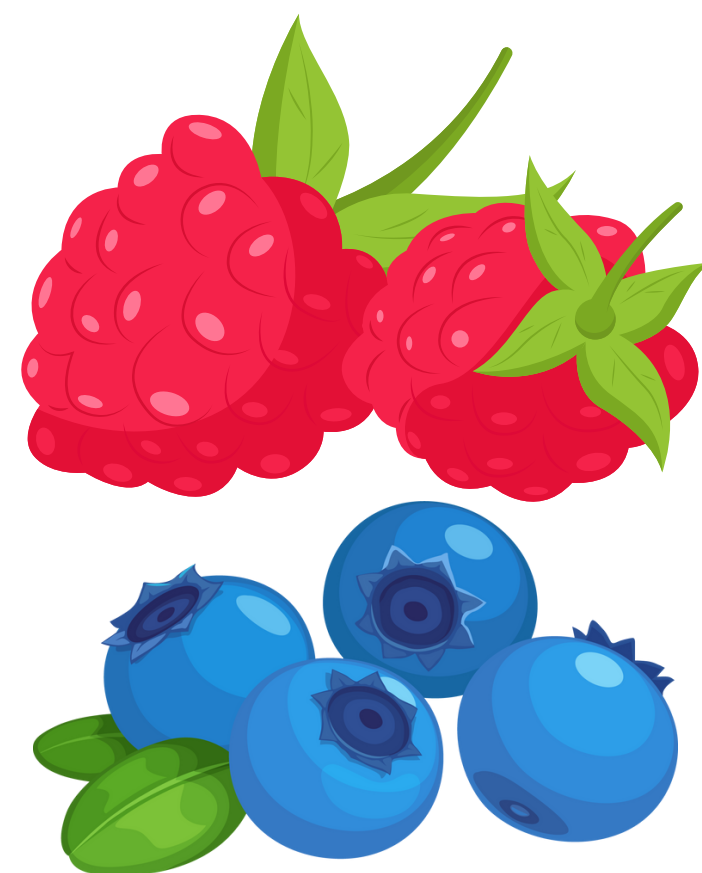
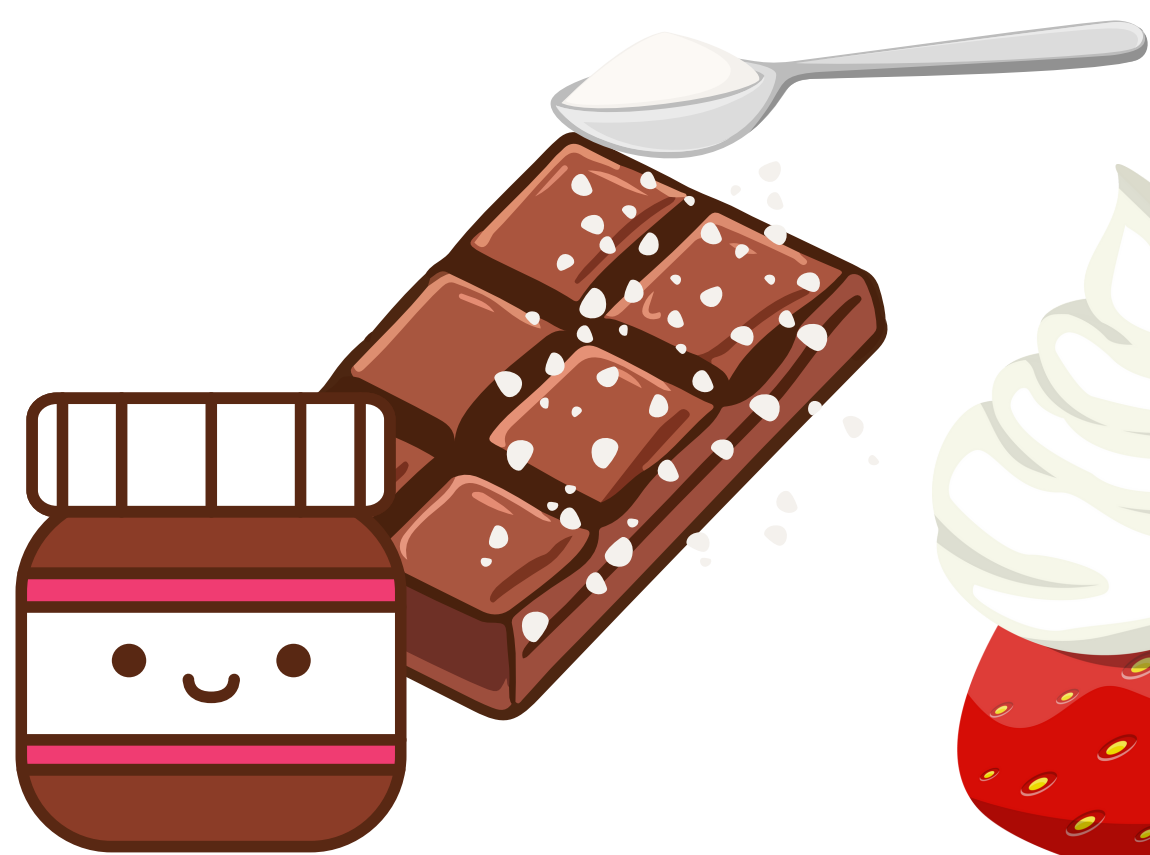


du sel



des oeufs

## DES IDÉES DE GARNITURES



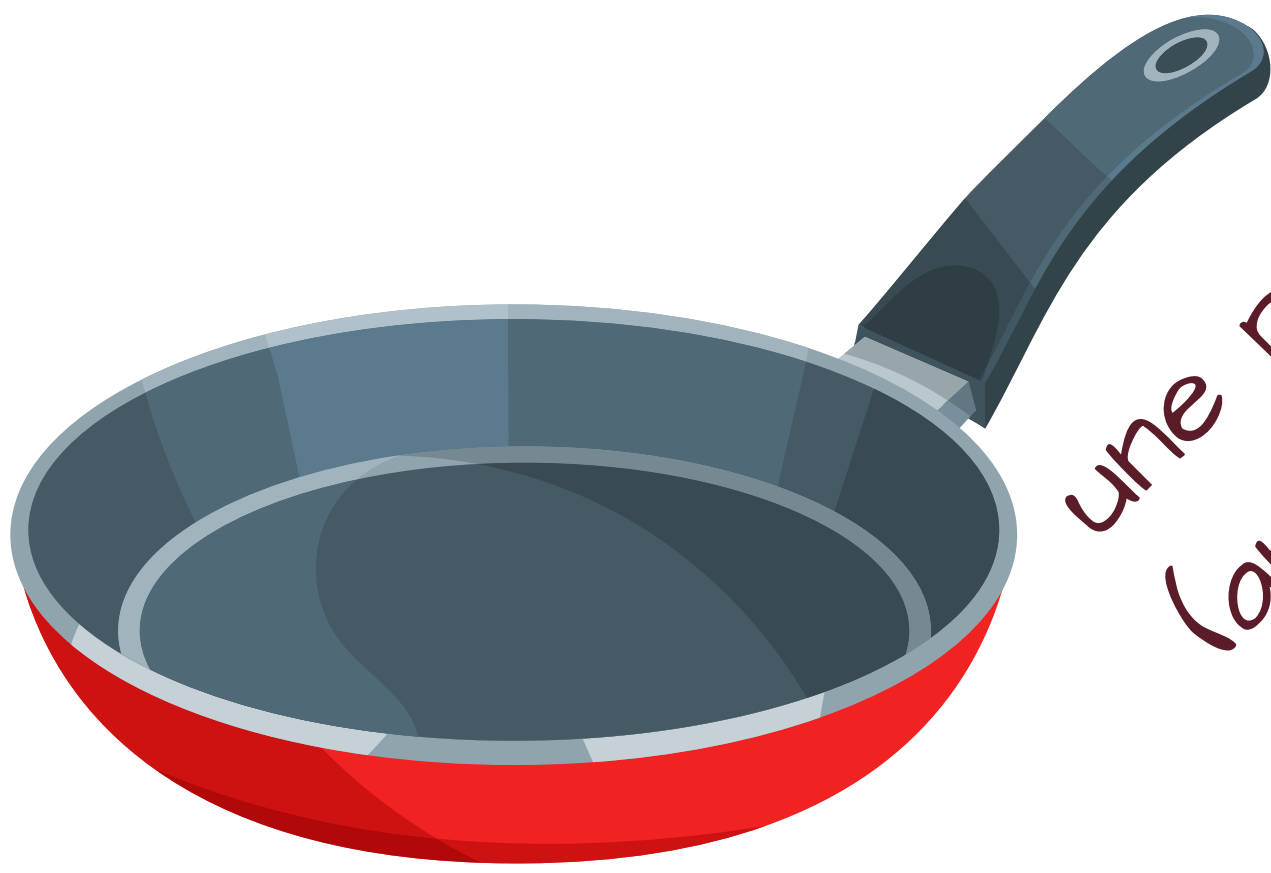
# LES USTENSILES DE CUISINE



une spatule



un bol



une poêle  
(anti-adhésive)



un pinceau de cuisine

# LES APPAREILS DE CUISINE RECOMMANDÉS



un batteur à  
main

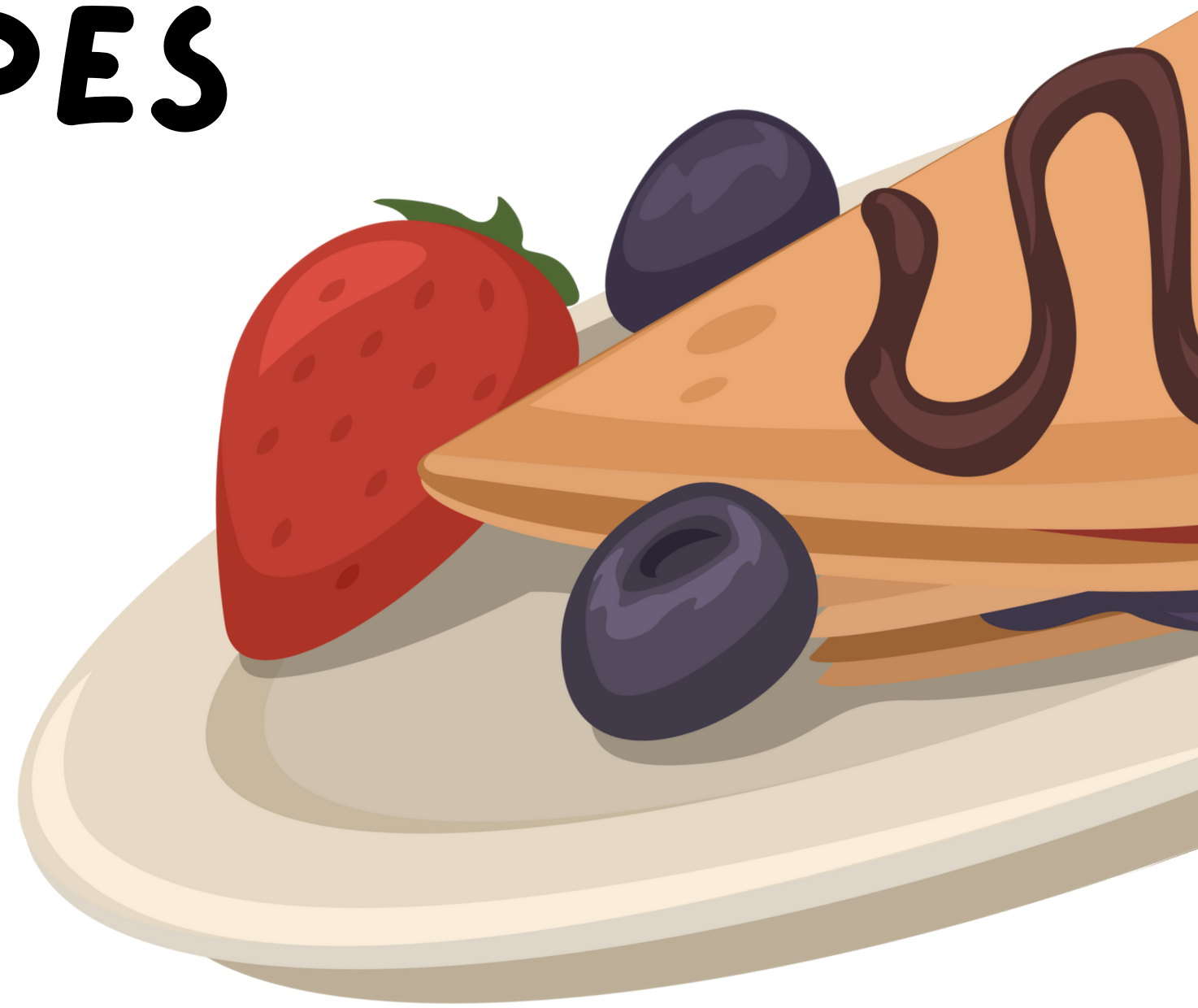


un mélangeur

# FAITES DES CRÊPES

## LES INGRÉDIENTS

- ✓ 1 1/4 TASSE DE LAIT
- ✓ 2 OEUFS
- ✓ 3/4 TASSE DE FARINE
- ✓ 2 C. à SOUPE DE SUCRE
- ✓ 1 PINCÉE DE SEL
- ✓ 6 C. à SOUPE DE BEURRE NON-SALÉ



## LES ÉTAPES

- 1 MÉLANGEZ TOUS LES INGRÉDIENTS ENSEMBLE DANS UN BOL OU MÉLANGEUR.
- 2 CHAUFFEZ UNE POÊLE ET QUAND ELLE EST CHAUDE, BADIGEONNEZ DU BEURRE AVEC UN PINCEAU. (POUR COUVRIR LA SURFACE DE LA POÊLE)
- 3 VERSEZ 1/4 TASSE DE PÂTE AU CENTRE DE LA POÊLE. PIVOTEZ LA POÊLE POUR RÉPANDRE LA PÂTE POUR RECOUVRIR TOUT LE FOND.
- 4 LORSQUE LA CRÊPE COMMENCE À DORER, APRÈS ENVIRON 1 MIN., RETOURNEZ LA CRÊPE AVEC UNE SPATULE. ENLEVEZ LA CRÊPE APRÈS 30 SECONDES.
- 5 METTEZ LA CRÊPE SUR UNE ASSIETTE ET DU PAPIER PARCHEMIN ENTRE CHACUNE. AJOUTEZ UNE GARNITURE DE VOTRE CHOIX SI VOUS LE SOUHAITEZ.