

# FICHE CUISINE

## RECETTE PÂTE À CRÊPES

### Ingrédients :

- 500g de farine
- 5 œufs
- 1 cas d'extrait de vanille
- 60g de beurre
- 1L de liquide (lait, eau, bière)



### Réalisation :

#### **Étape 1 :**

Mettre la farine dans un saladier et creusez un puit.

#### **Étape 2 :**

Ajoutez les œufs, l'extrait de vanille et le beurre fondu.

#### **Étape 3 :**

Mélangez avec un fouet en ajoutant progressivement le lait. La pâte obtenue doit avoir une consistance liquide mais légèrement épaisse.

#### **Étape 4 :**

Laissez reposer la pâte minimum 30minutes.

#### **Étape 5 :**

Réalisez les crêpes à l'aide d'une crêpière en versant une louche de pâte sur un support graissé.

