Pâte à crêpes

6 pers | 05 mn | 30 mn

Les **ingrédients**

- 520 g de lait
- 250 g de farine
- 3 œufs
- 20 g de beurre
- 1 c. à s. de sucre vanillé
- 1/2 c. à c. de sel

La **recette**

Etape 1

Ajouter le beurre coupé en morceaux dans le bol. Faire fondre le beurre pendant 1 min 30.
Ajouter la farine, les œufs, le lait, le sel, et le sucre vanillé dans le bol. Mélanger.

Etape 2

Verser la pâte à crêpes dans un saladier. Le fermer avec du film étirable et laisser reposer la pâte à température ambiante 30 min minimum.

Etape 3

Pour faire cuire les crêpes, faire chauffer une poêle anti-adhésive, verser un peu de pâte à crêpe à l'aide d'une louche dedans, et bien répartir sur toute la surface de la poêle.

Etape 4

Retourner à l'aide d'une spatule plate pour cuire les deux faces. Les crêpes sont à déguster chaudes, tièdes ou froides selon les goûts.