

## Préparation de la pâte à crêpes

### Quantités pour 20 crêpes :

- 250g de farine
- 6 œufs
- 1/2l de lait
- 1 pincée de sel
- 1 cuillerées à soupe d'huile
- 1 cuillerée à café de vanille en poudre



### Ustensile :

- Une terrine
- Un bol
- Une spatule
- Une poêle



*Je verse la farine tamisée dans la terrine et je creuse une fontaine  
J'y ajoute les ingrédients dits solides : sel et la vanille en poudre  
J'ajoute un œuf, le casser dans un bol à part, et je mélange en douceur  
pour éviter de faire des grumeaux : procédez de même pour les œufs  
suivants. J'ajoute ensuite le lait.*



**C'est Bon**