

Crêpes de froment

Ingrédients (pour 10 crêpes) :

- 125 g de farine
- 1 pincée de sel
- 2 gros œufs
- 25 cl de lait
- 5 cl d'eau
- 50 g de beurre salé
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

Préparation de la recette :

Mélanger la farine avec le sel, y ajouter les œufs battus et mélanger de nouveau. Ajouter le sucre, le lait, très lentement, puis l'eau. Finir avec le beurre fondu. Laisser reposer 1/2 heure au frais.

Graisser une galettière (crêpière), y verser une louche de pâte et laisser cuire. Retourner la crêpe à l'aide d'une longue spatule.

Vos crêpes sont prêtes ! Bon appétit.