

# Crêpes Maison



## Ingrédients pour 4 personnes :

- 250 g Farine (Type 55 si possible)
- 500 ml de lait entier
- 4 œufs
- 50 g de beurre



## Préparation :

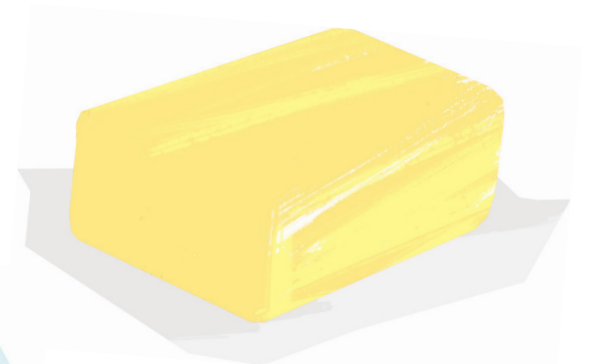
1/ Laisser mijoter la farine dans un bol, creuser un nid au centre puis verser les œufs préalablement battus puis commencer à mélanger lentement en intégrant le lait pas à pas.

2/ Faites fondre doucement le beurre puis intégrez-le au mélange.

3/ Laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins deux heures.

4/ Pour la cuisson : verser une petite louche de pâte à crêpe dans une poêle déjà graissée et faire cuire d'un côté puis de l'autre

Bon appétit !



Charlotte Collard

Entrepreneur Digital Food et  
Tv Host pour le Guide Michelin