

PÂTE À CRÊPES AU LAIT



RÉALISATION DE LA PÂTE À CRÊPES

Cette [recette de pâte à crêpes](#) est une recette traditionnelle exclusivement au lait. Une recette de crêpes simple pour régaler les enfants pour la chandeleur, le carnaval ou des repas d'enfants.

Selon son âge aidez votre enfant à :

Mettre la farine dans le saladier (ou un grand bol).



Casser les oeufs un par un dans un petit bol et les verser dans le saladier.



Ajouter une pincée de sel.



Mélanger la pâte à [crêpes](#) avec un fouet.



Ajouter progressivement le lait pour délayer la pâte.



Laisser reposer la pâte 1 à 2 heures. Faire chauffer la poêle huilée ou beurrée selon les goûts. Verser la valeur d'une petite louche et tourner la poêle pour répartir la pâte sur toute la surface de la poêle.



Dès que les bords commencent à dorer et à sécher, la retourner.



Cuire l'autre côté puis empiler les crêpes dans un plat.



Votre matériel pour faire vos crêpes & pancakes Pyrex - Kitchen Lab - Verre doseur 0.25 L...
Equinox 146142 Saladier Inox Argenté 19,5... Tefal K2071714 Ingenio Fouet en Silicone...
Tefal Crep'Party Colormania, Crêpier, Surface... Artisanat français, Kit à crêpes (2

