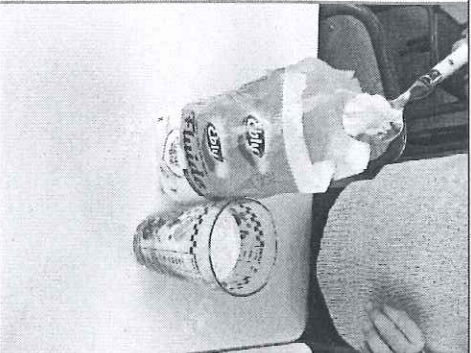
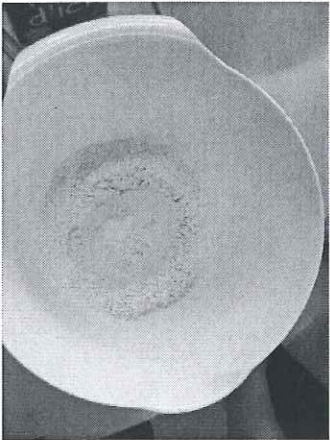
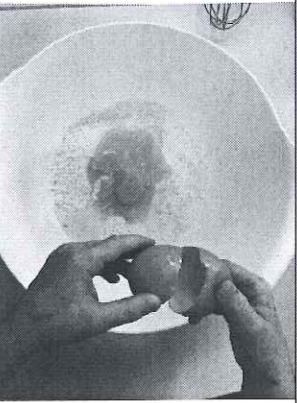
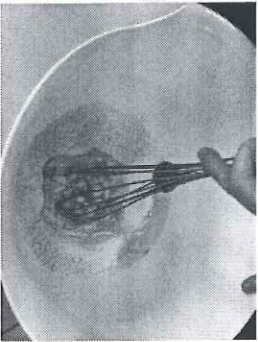
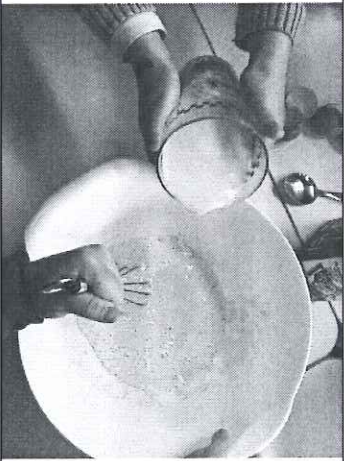
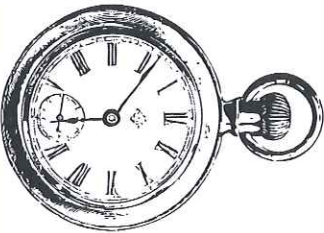
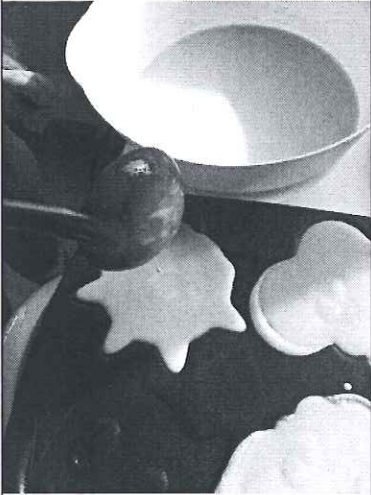



Recette de la pate à crêpe par les GS

Ingrédients :

- 500g de farine
- 1 L de lait
- 6 œufs
- Une cuillère d'huile

	
<p>1 Mesurer la farine.</p> 	<p>2 Verser la farine dans le saladier. Faire un puits.</p> 
<p>3 Casser les œufs.</p>	<p>4 Mélanger sans faire de grumeaux.</p>

	
<p>5 Verser le lait petit à petit.</p> 	<p>6 Laisser reposer la pâte.</p> 
<p>7 Verser la pâte sur la plaque.</p>	<p>8 Retourner les crêpes et les enlever.</p>

Bon appétit !!!