PÂTE À CRÊPE CLASSIQUE

INGRÉDIENTS

Pour 24 crêpes :

- 250 g de farine
- 1/2 c-à-c de sel fin
- 2 c-à-s d'huile
- 25 cl de lait
- 25 cl d'eau
- 3 œufs
- 3 cuillère(s) à soupe de sucre

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE CUISSON : 3MN
TEMPS TOTAL : 13MN

PRÉPARATION

Dans un bol, battez quelques minutes les oeufs, le sucre et le sel.

- ***Mettez la farine en puits dans un saladier profond et évasé.***

Versez le lait et tournez à partir du centre pour bien mélanger sans faire de grumeaux. Quand le mélange est bien lisse, frappez vigoureusement quelques minutes au fouet à main ou électrique. Ajoutez ensuite les œufs et mélangez bien.

Incorporez ensuite l'huile et l'eau en tournant lentement jusqu'à obtention d'une pâte de la consistance voulue. Laissez reposerla pâte une heure

L'astuce :
Vous pouvez aussi utiliser de l'eau gazeuse pour encore plus de légèreté.