



# Les crêpes

*Les ingrédients: la farine, le beurre,  
les oeufs, le lait, le sucre, le sel,  
l'huile.*



# La recette

- Mettez la farine dans un saladier avec le sel et le sucre.
- Faites un puits au milieu et versez-y les œufs.
- Mélangez doucement. Quand le mélange devient épais, ajoutez le lait froid petit à petit.
- Quand tout le lait est mélangé, la pâte doit être assez fluide. Si elle est trop épaisse, rajoutez un peu de lait. Ajoutez ensuite le beurre fondu refroidi, mélangez bien.
- Faites cuire les crêpes dans une poêle chaude (par précaution légèrement huilée si votre poêle à crêpes n'est pas anti-adhésive). Versez une petite louche de pâte dans la poêle, faites un mouvement de rotation pour répartir la pâte sur toute la surface. Posez sur le feu et quand le tour de la crêpe se colore en roux clair, il est temps de la retourner.
- Laissez cuire environ une minute de ce côté et la crêpe est prête.
- Répétez jusqu'à épuisement de la pâte.

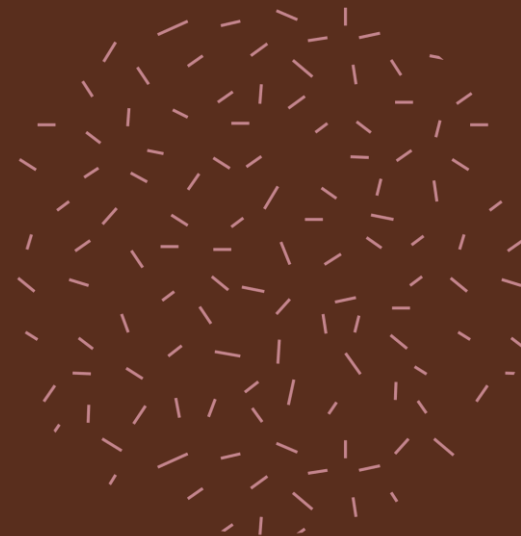


# La ricetta

- ✚ In una ciotola mettete la farina con il sale e lo zucchero.
- ✚ Fate un buco al centro e versatevi le uova.
- ✚ Mescolate delicatamente. Quando il composto sarà denso, aggiungete poco alla volta il latte freddo.
- ✚ Quando tutto il latte si sarà amalgamato, la pastella dovrà risultare abbastanza fluida. Se è troppo densa aggiungete un po' di latte. Quindi mettete il burro fuso raffreddato e mescolate bene.
- ✚ Cuocete le crêpes in una padella calda (per precauzione, leggermente unta se la vostra padella non è antiaderente). Versate un mestolino di pastella nella padella, roteate per distribuire la pastella su tutta la superficie. Mettere sul fuoco e quando il bordo della crêpe diventa marrone chiaro, è il momento di girarla.
- ✚ Cuocete per circa un minuto da questo lato e la crêpe è pronta.
- ✚ Ripetete fino a quando l'impasto non sarà esaurito.



# *Nos dessins*



# Bon appétit!!!!!!!



***Buon appetito!!!!!!  
Απόλαυσε το γεύμα σου!***

