

## DES CRÊPES pour la Chandeleur



### PROVERBE

« À la Chandeleur, l'hiver se meurt  
ou prend vigueur. »



### La liste de courses (pour une trentaine de crêpes)

- 500 g de farine
- 1 litre de lait
- 6 œufs
- 3 pincées de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 3 cuillères à soupe d'huile tournesol
- 1 verre d'eau

# 1



Mets la farine dans un saladier. Fais un puits au milieu.

# 2



Verse 1/2 litre de lait dans le puits et mélange en commençant par le centre, en cercles concentriques, pour ne pas faire de grumeaux.

# 3



Dans un bol, casse 6 œufs et bats-les en omelette avec une fourchette. Verse-les dans le saladier. Mélange bien.

# 4



Ajoute 3 pincées de sel, une cuillère à soupe de sucre, 3 cuillères à soupe d'huile de tournesol et mélange encore.

# 5



Dilue avec 1/2 litre de lait. S'il reste des grumeaux, donne un coup de mixer plongeant. Laisse reposer au moins 1/2 heure.

# 6



Juste avant de faire tes crêpes, ajoute un verre d'eau dans la pâte et mélange doucement avec une louche.

# 7



Demande à un adulte de t'aider à faire cuire les crêpes. Fais bien chauffer la poêle avant de verser la première louche de pâte. Laisse cuire une face puis retourne-la pour finir la cuisson.