



MATÉRIEL



Saladier



Balance



Fouet



Louche



Crêpière /
Poêle à crêpe



Pochoir
Trop Top



Verre
doseur

INGRÉDIENTS

250g de farine,
1/2L de lait,
2 œufs,

1 cuillère d'huile,
1 pincée de sel

DURÉE

Préparation : 10 minutes,
Repos : 1 heure,
Cuisson : 2 minutes par crêpe.

RÉALISATION

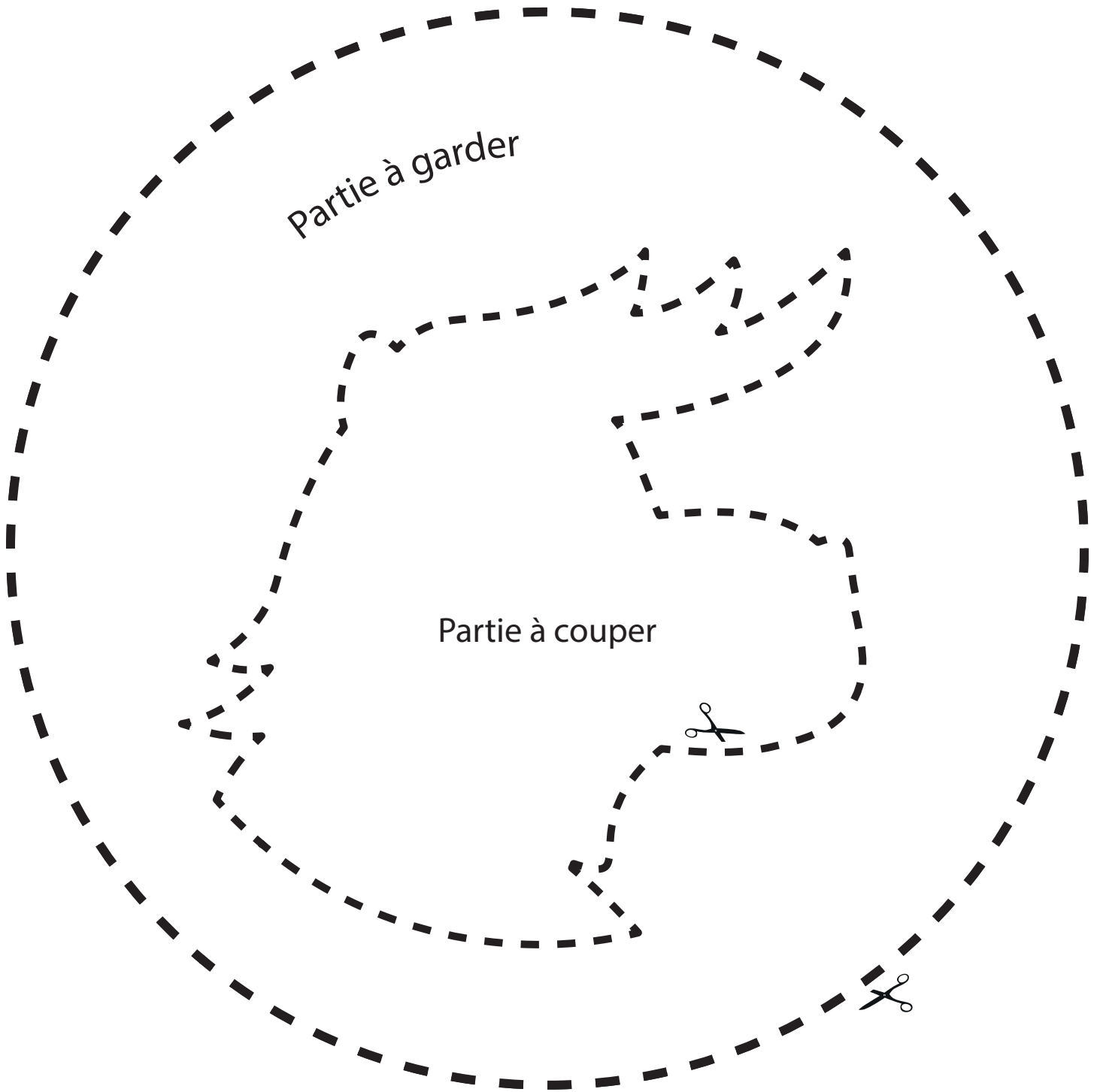
1. Mets la farine dans un saladier.
2. Fais un puit et casse dedans les œufs entiers, ajoute l'huile, le sel et un peu de lait.
3. Travaille énergiquement la pâte pour la rendre légère, il ne doit pas y avoir de grumeaux.
4. Mouille progressivement avec le lait, jusqu'à ce que la pâte fasse un ruban lisse, en coulant.
5. Si tu veux, tu peux parfumer la pâte avec de la vanille, de la fleur d'oranger, etc.
6. Laisse reposer 1h.
7. C'est parti pour la cuisson. Verse dans la poêle un peu d'huile et fais chauffer.
8. Verse dessus un peu de pâte et agite la poêle pour répartir la pâte équitablement.
9. Retourne la crêpe dès qu'elle est dorée et qu'elle peut se détacher, puis cuis le 2ème côté.
Hop c'est prêt !
10. Avant de déguster : il ne manque plus que la touche finale !
Utilise le pochoir Trop Top pour saupoudrer de sucre, ou d'un autre ingrédient de ton choix, et réaliser une jolie forme.

**Et voilà ! Tes crêpes à la Trop Top sont prêtes !
N'hésite pas à nous envoyer une photo de ton
goûter à l'adresse developpement@ffe.com**



Les crêpes à la

TROP TOP !



Partie à couper