



VOICI LES SECRETS DE LA PÂTE À CRÊPES

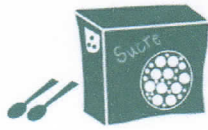
Réalisez cette recette avec votre enfant et aidez-le à cuisiner ou laissez-le faire seul s'il est assez grand. Avant de commencer la préparation, n'oubliez pas d'enfiler un grand tablier qui protégera vos vêtements des taches. Il faudra disposer sur la table : sucre en poudre, confitures variées, miel, sirop d'érable...



UN VERRE D'EAU



UN VERRE DE LAIT



2 CUILLÈRES DE SUCRE



DU SEL



2 VERRES DE FARINE

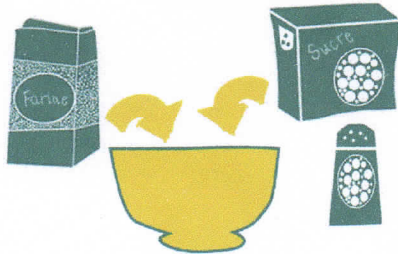


3 OEUFS



3 CUILLÈRES D'HUILE

1



Mélange la farine, le sucre et le sel.

2



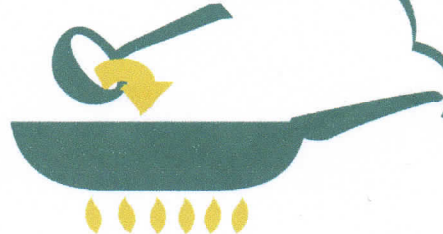
Ajoute les oeufs. Mélange bien.

3



Ajoute l'eau, le lait et l'huile. Mélange doucement.

4



Verse un peu de pâte dans la poêle. Fais cuire des deux côtés