

CRÊPES BRETONNES



INGRÉDIENTS

250 g de farine
100 g de sucre
150 g de beurre demi-sel
5 oeufs
500 ml de lait

PRÉPARATION

Faites blanchir les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Ajoutez la farine en trois fois, en mélangeant au fouet. Faites fondre le beurre et ajoutez le à la préparation, fouettez.

Enfin, ajoutez progressivement le lait en mélangeant délicatement au fouet à chaque fois.

Huilez légèrement une poêle à crêpe et faites la chauffer. Une fois la poêle bien chaude, faites cuire les crêpes et régalez vous !