

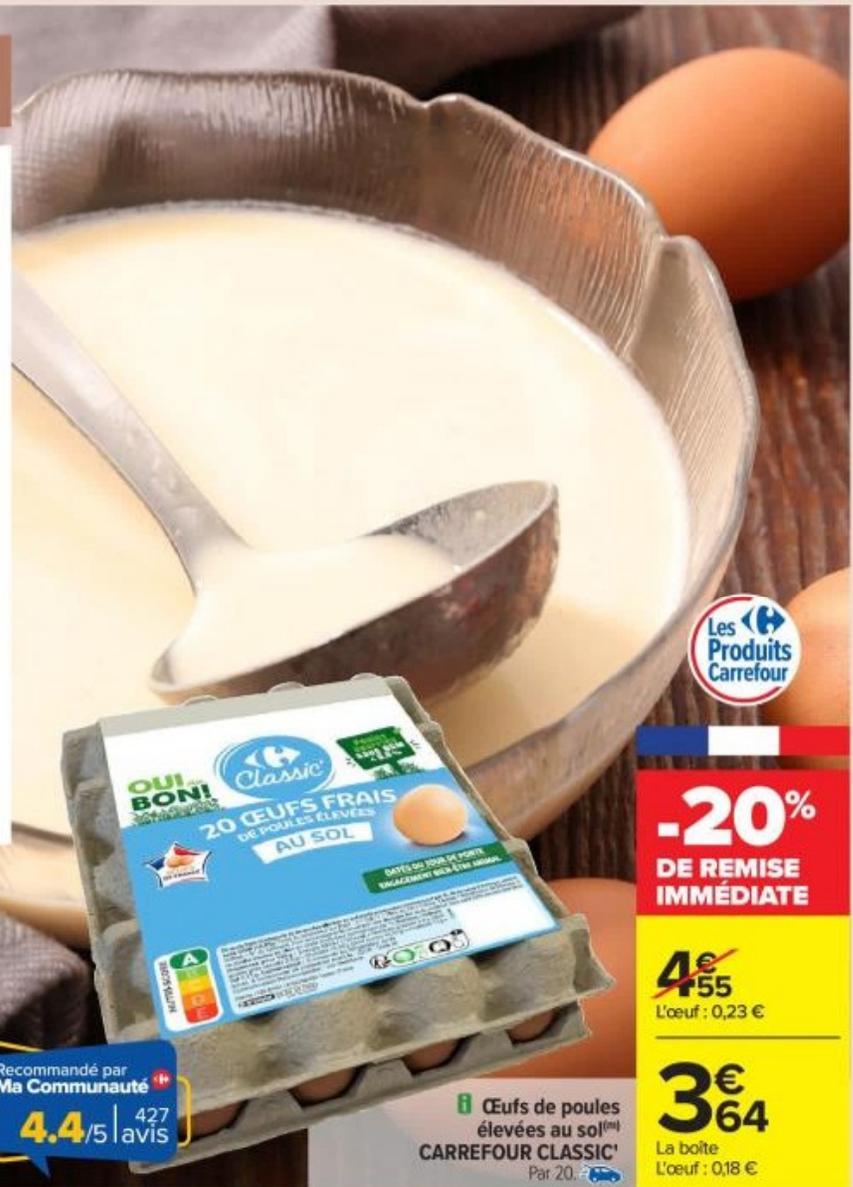
PÂTE À CRÊPE SUCRÉE

- 250 g de farine
- 3 œufs
- 1/2 litre de lait
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 2 cuillères à soupe d'huile

Dans un grand saladier, tamiser la farine et ajouter le sucre, le sucre vanillé et la pincée de sel.

Faire un puit au centre de la farine et cassez-y les œufs. Mélanger doucement avec un fouet en partant du centre. Verser progressivement le lait tout en mélangeant pour éviter les grumeaux. Continuer jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène. Ajouter 2 càs d'huile. Laisser reposer la pâte pendant 30 min à 1 h.

Chauffer une poêle antiadhésive à feu moyen et badigeonner légèrement de beurre. Verser une petite louche de pâte dans la poêle en l'inclinant pour répartir la pâte uniformément. Cuire environ 1 à 2 min jusqu'à ce que les bords se décollent, puis retourner la crêpe et cuire de l'autre côté.



-20%
DE REMISE IMMÉDIATE

~~4€55~~
L'œuf : 0,23 €

3€64
La boîte
L'œuf : 0,18 €

Recommandé par Ma Communauté ⁺
4.4/5 | 427 avis

🍳 Œufs de poules élevées au sol⁽¹⁾
CARREFOUR CLASSIC
Par 20. 🚚

-34%
DE REMISE IMMÉDIATE

~~1€39~~

0€92



-60%
SUR LE 2^{ÈME}

Vendu seul
2€19
Le kg : 121,67 €
Le 2^{ème} produit

0€88



-10%
DE REMISE IMMÉDIATE

~~23€75~~
Le L : 33,93 €

21€37
Le L : 30,53 €

