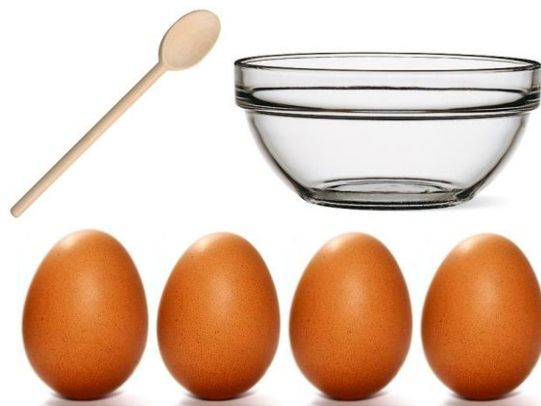


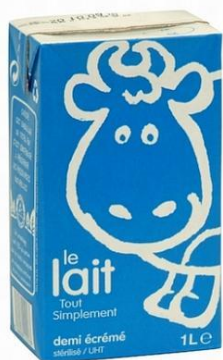
CRÊPES - LA RECETTE



Mélanger la farine, le sel et les sucres dans un saladier.



Creuser un puits, y ajouter les œufs et mélanger afin qu'il n'y ait pas de grumeaux.



Ajouter petit à petit le lait jusqu'à ce que la pâte soit lisse et fluide.



Ajouter enfin l'huile puis la fleur d'oranger et laisser reposer.



Couvrir avec un torchon et laisser reposer 2 heures.



Cuire sur une crêpière.

CRÊPES - LES INGRÉDIENTS



330 grammes de farine



1 cuillère à soupe d'huile



1 cuillère à soupe de sucre



2 sachets de sucre vanillé



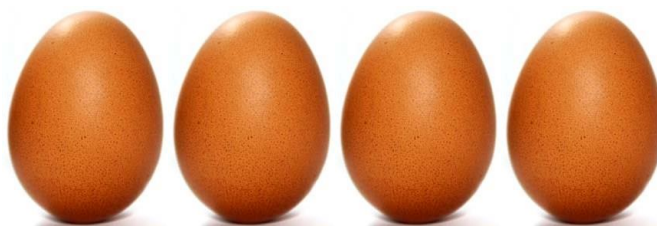
65 cl de lait



2 cuillères à soupe de fleur d'oranger



1 cuillère à café de sel



4 oeufs