

La Pâte à crêpes vanillée

- **Temps de préparation** : 10 minutes
- **Temps de cuisson** : 2 minutes

Ingrédients

- 250 g de farine
- 1 cuillère à soupe de sucre semoule
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 1/2 litre de lait
- 3 oeufs
- 3 cuillères à soupe d'huile pour la poêle

Préparation

1. Mélanger la farine avec le sucre semoule, le sucre vanillé et le sel.
 2. Faire un puits au centre et incorporer 1/4 de litre de lait puis les trois oeufs préalablement battus à la fourchette dans un bol, et l'huile.
 3. Bien mélanger, puis ajouter à nouveau 1/4 de litre de lait.
- La pâte à crêpe est prête. Il ne reste plus qu'à faire sauter les crêpes dans la poêle !