**Pâte à crêpe**

**Ingrédients**

250g = 2 tasses de farine

4 œufs

un demi-litre de lait = 2 tasses de lait

1 pincée de sel

50 grammes = 2 cuillères à soupe de beurre

1 sachet de sucre vanillé = un peu d’extrait de vanille

Dans un saladier, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(verser) la farine, les œufs, le sucre vanillé, la pincée de sel.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(ajouter) le lait.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(mélanger) avec votre fouet.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(laisser) reposer la pâte à crêpe si possible une heure.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(faire) chauffer une poêle.

Une fois chaude, \_\_\_\_\_\_\_\_\_(verser) un peu de beurre pour graisser la poêle.

\_\_\_\_\_\_\_\_(verser) une demi-louche de votre pâte à crêpe.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_(faire) cuire 1 à 2 minutes par côté.