

## **La crêpe**

Pour préparer les crêpes il nous faut du lait, de la farine, des oeufs, du sucre, une pince de sel et de l'huile pour la cuisson.

D'abord, on prend un saladier dans lequel on prépare la pâte à crêpe. On casse les oeufs, on les bat. Il faut ajouter le sel et un peu de sucre aussi. Premièrement, on n'a pas besoin de tout le lait, seulement d'un peu pour pouvoir mélanger les oeufs avec de la farine. Nous aurons une pâte épaisse et lisse sans grumeaux. Pour avoir une bonne pâte à crêpe il faut ajouter encore du lait, pour avoir une pâte liquide. Il est assez difficile de trouver la bonne épaisseur, mais on peut encore ajouter un peu de lait si on voit que la pâte est trop épaisse pendant la cuisson.

Si la pâte est prête, on prend une poêle pour la cuire. On met une cuillère de l'huile dans la poêle, on la réchauffe et on met une louche de pâte dans la poêle qu'on étale. On cuit tous les deux côtés.

S'il n'y a plus de pâte, on commence à rouler ou à plier les crêpes avec de la confiture, avec du chocolat. En général, on plie les crêpes avec du flan et on les roule avec de la confiture ou du chocolat.

On les sert chaud ou froid.

Bon appétit.