Pâte à crêpes classique

Facile

Ingrédients

Pour 8 pièces

150 g	farine
3 dl	lait
0.5 cc	sel
3	œufs
30 g	beurre liquide ou huile

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

147	kcal
6 g	de protéines
15 g	de glucides
7 g	de lipides

Contient du gluten

Contient du lactose

Préparation

1 Mélanger la farine et le lait jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ajouter le sel, les œufs et le beurre ou l'huile puis mélanger le tout. Laisser reposer pendant 30 minutes. Préparer ensuite de fines crêpes dans une poêle légèrement beurrée ou huilée.

Suisse. Naturellement.
SUISSE GARANTIE

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.