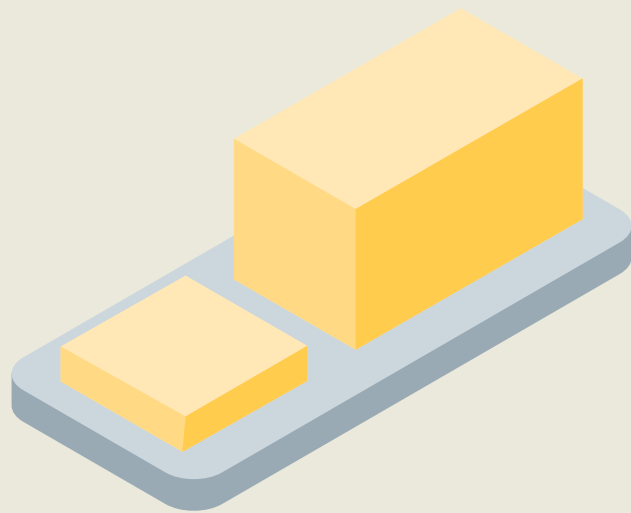




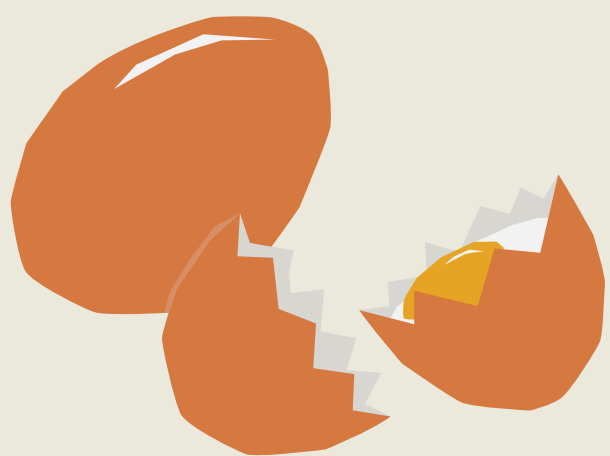
sucres



beurre



bananes

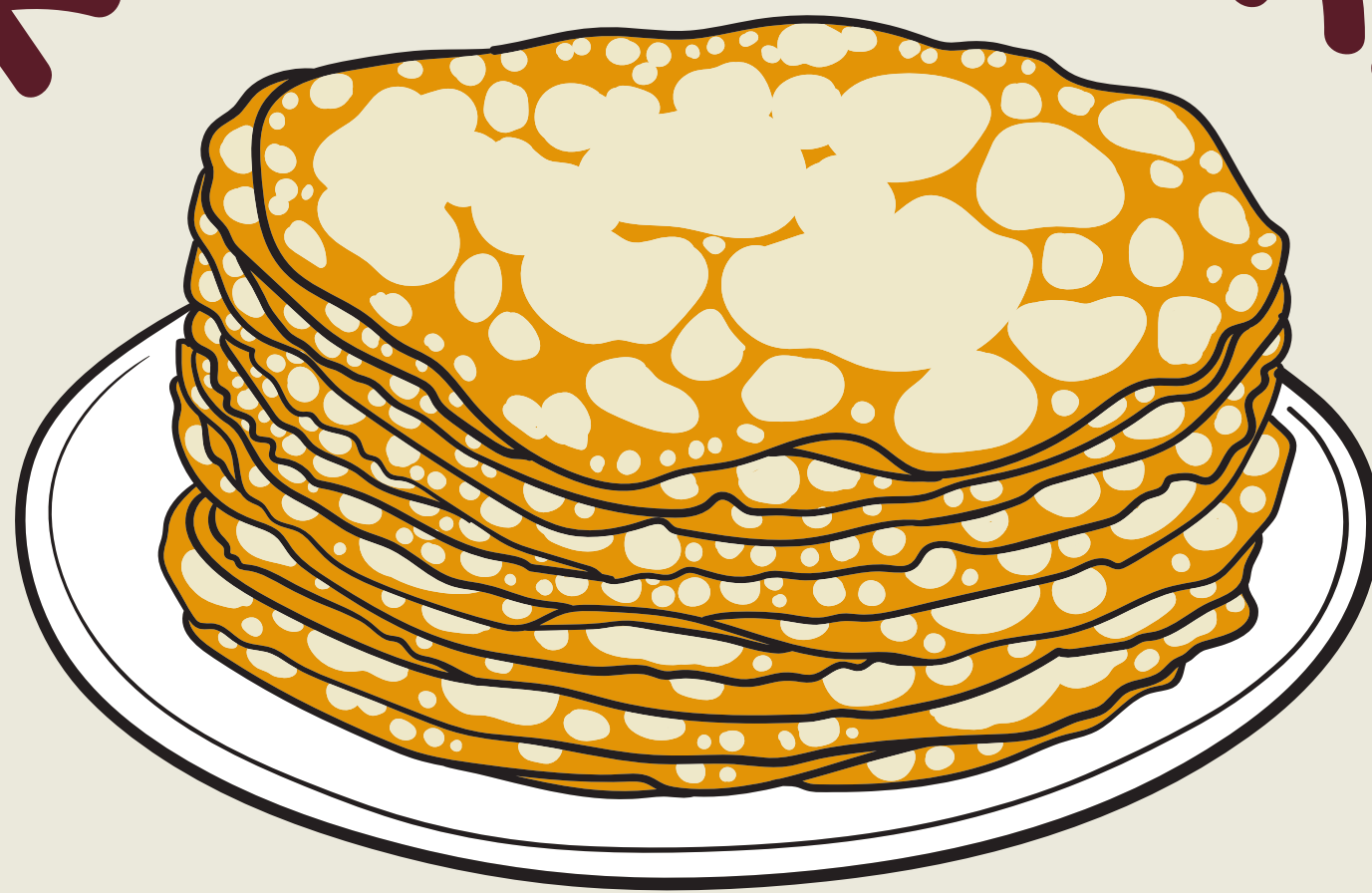


Oeufs



Lait

CRÊPES SUCRÉES



Fleur
d'oranger

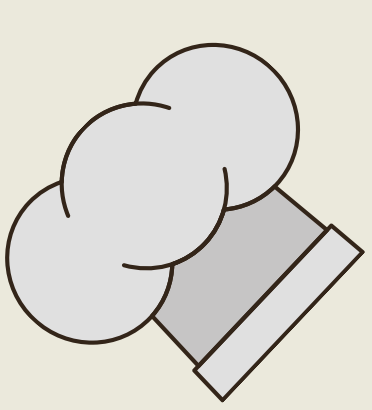


vanille



Farine

Cream



Ingrédients



- 250 g de farine
- 1/2 cuillère(s) à café de sel fin
- 2 cuillère(s) à soupe d'huile
- 25 cl de lait
- 25 cl d'eau
- 3 oeufs
- 3 cuillère(s) à soupe de sucre
- Gousse de vanille
- Fleur d'oranger

Préparation

1. Dans un bol, battez quelques minutes les oeufs, le sucre et le sel, la vanille et la fleur d'oranger.
2. Mettez la farine en puits dans un saladier profond et évasé.
3. Versez le lait et tournez à partir du centre pour bien mélanger sans faire de grumeaux. Quand le mélange est bien lisse, frappez vigoureusement quelques minutes au fouet à main ou électrique. Ajoutez ensuite les oeufs et mélangez bien.
4. Incorporez ensuite l'huile et l'eau en tournant lentement jusqu'à obtention d'une pâte de la consistance voulue. Laissez reposer la pâte une heure.