



## La recette bretonne de la véritable pâte à crêpes au beurre salé !

Préparation : 10 min  
Repos : 1h  
Cuisson : 15 min

Niveau de difficulté : facile  
Budget : économique

Matériel :  
saladier, louche,  
crêpière

### Ingrédients (pour 4 personnes)

1 l de lait  
250 g de farine T110  
3 œufs

50 g de sucre semoule  
4 cuillerées à soupe d'huile

40 g de beurre demi-sel  
20 g de beurre fondu

**1**

- Dans un saladier, casser les œufs, les battre au fouet puis ajouter le sucre.
- Verser le lait, bien mélanger puis ajouter la farine. La pâte doit être lisse et bien homogène.
- Ajouter le beurre fondu, mélanger.
- Laisser reposer 1h environ.

**2**

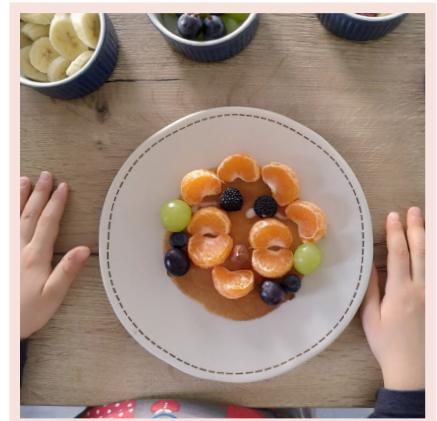
- Faire chauffer une crêpière (ou une poêle) légèrement enduite d'huile ou de beurre. Lorsque la crêpière est chaude, y déposer la quantité de pâte appropriée et la répartir uniformément sur toute la surface.

**3**

- Cuire la pâte à feu moyen 15 à 20 secondes de chaque côté.

**4**

- Laisser les crêpes refroidir quelques minutes puis décorer de friandises ou de fruits, selon vos goûts et vos envies !



**BON APPÉTIT !**