



4 pers.
40 min

CRÊPES À LA FARINE COMPLÈTE

Ingrédients



500 g de farine complète



Sel



1L de lait



5 oeufs



Matière grasse
(pour la cuisson)

Préparation

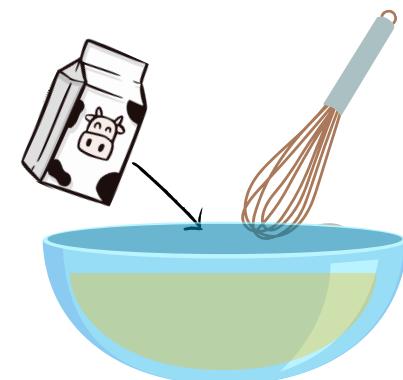
1

Mettre la farine dans un saladier et former un puits.



3

Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant le lait au fur et à mesure.



2

Déposer les œufs, la pincée de sel.



4

Faire chauffer une poêle avec un peu de matière grasse, y verser une louche, laisser cuire un côté avant de la retourner.

