



## « Les Crêpes »

### Matériel :

- 1 poêle à bord plat antiadhésif
- 1 saladier
- 1 spatule



### Ingrédients pour environ 30 crêpes

- 1 litre de lait
- 500g de farine
- 5 à 6 œufs
- 1 cuillère à soupe d'huile

Dans un saladier, versez la farine et les oeufs. Puis progressivement ajoutez le lait tout en mélangeant avec votre fouet. Ajoutez la cuillère d'huile.

*Surtout ne mélangez pas la farine et les oeufs avant de mettre le lait. Vous obtiendriez une sorte de pâte bien difficile à mélanger au lait (pleine de grumeaux !).  
Versez le lait progressivement pour rendre homogène le mélange.*

### L'aumônière de banane :



Faites une crêpe puis faites revenir des tranches de bananes dans un peu de beurre. Versez dans une poêle un alcool (grand marnier, rhum ou autres) et faites juste chauffer quelques secondes puis avec un briquet faites flamber et versez le flambage sur la crêpe.

Effet garanti auprès de vos invités !