

Crêpes de base (Le palais gourmand)

Donne 5 grosses crêpes ou 10 petites. Dans les commentaires les gens disaient que ça manquait de farine, environ 1/4 tasse, alors j'ai ajouté ce surplus, mais je vous laisse la recette tel qu'écrite sur son site, à vous d'ajuster.

1 1/4 tasse de lait

2 oeufs

3/4 tasse de farine tout usage

2 c. à soupe de sucre

1 pincée de sel

Beurre pour badigeonner

Extrait de vanille au goût (**mon ajout personnel**)

Dans un mélangeur, mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène. Dans une poêle antiadhésive de 18 cm (7 po) légèrement badigeonnée de beurre, cuire de 8 à 10 crêpes, une à la fois, en les faisant dorer des deux côtés. Placer les crêpes cuites dans une assiette au fur et à mesure et couvrir de papier d'aluminium pour éviter qu'elles ne sèchent.