

# Recette Crêpe mince

Auteur : [martynet](#)

Date de publication : 2010-07-0



Photo : Calottebig

Temps de préparation : **5 min**

Temps de cuisson : **1 min**

Temps total : **6 min**

Portion(s) : **4**

## INGRÉDIENTS

1 tasse de farine  
1 c. à soupe de sucre  
1/4 de c. à thé sel  
2 gros oeufs  
1 1/2 tasse de lait  
2 c. à thé d'essence de vanille  
à soupe de beurre fondu

## PRÉPARATION

### ÉTAPE 1

Mélanger la farine, le sucre et le sel.

### ÉTAPE 2

Ajouter les oeufs et le lait, puis mélanger avec un fouet.

### ÉTAPE 3

Ajouter la vanille et le beurre fondu, puis mélanger le tout.

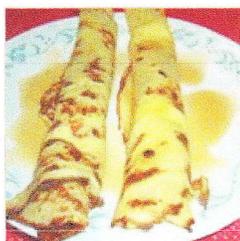
### ÉTAPE 4

Faire cuire dans une poêle chaude avec un peu d'huile.

### ÉTAPE 5

Servir avec du sirop d'érable.

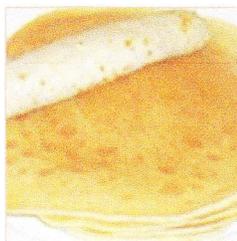
## ON VOUS RECOMMANDE



Recette Crêpes (2)



Recette Pâte à tarte impossible à rater



Recette Crêpes mince à la française



Recette Bouchées au chocolat