








**Pour 6 personnes**

## Ingrédients

-  250g de farine
-  4 œufs
-  ½ litre de lait
-  2 sachets de sucre vanillé
-  1 cuillère à soupe de sucre en poudre
-  1 pincée de sel
-  Sucre en poudre, confitures et nutella



## Préparation

- 1- Ajoutez la farine dans un saladier. Ensuite ajoutez le sel, le sucre en poudre, le sucre vanillé puis les œufs et mélangez.
- 2- Versez ensuite le lait, petit à petit, en mélangeant constamment pour éviter les grumeaux.
- 3- Pour la cuisson, à l'aide d'un papier essuie tout, huilez légèrement la poêle à crêpes puis la faire chauffer.
- 4- Versez une petite louche de pâte sur la poêle puis laissez cuire environ 2 minutes puis retournez la crêpe et laissez 1 minute.
- 5- Dégustez les crêpes, tièdes ou froides, en les garnissant de ce que vous préférez (sucre, confitures, ...).

<b>Nom :</b> <b>Fonction :</b>  <b>Visa :</b>	<b>Rédacteur</b> E.Tartié Psychomotricienne	<b>Validation</b> Sylvie LACOSTE, Directrice	<b>Conformité à la gestion qualité</b> Audrey TINNES, Chargée Qualité
--	---	--	---