



www.brindechef.com

# Crêpes salées



4



Prep : 5

Cuisson : 15'



Facile

## Pour 10 crêpes environ :

- 4 oeufs
- 200g farine
- 20g beurre
- 50cl lait demi-écrémé
- 6 cl eau
- 10 brins ciboulette
- Sel, poivre

## Préparation :

Faire fondre le beurre au micro-onde.

Dans un bol battre les oeufs en omelette.

Dans un grand saladier mélanger à l'aide d'un fouet les oeufs battus avec la farine tamisée. Ajouter le beurre fondu puis le lait et l'eau.

Ajouter la ciboulette, du sel et du poivre.

Idéalement laisser reposer 1 heure.

Huiler une crêpière à l'aide d'un papier absorbant. Faire chauffer à feu vif. Etaler la pâte à crêpe. Une fois que la pâte se décolle, la retourner puis faire cuire l'autre côté à feu moyen.

Ajouter les ingrédients de votre choix, ici un oeuf, une tranche de jambon, de la crème fraîche, des rondelles de tomates et du fromage râpé.

