

# La recette des crêpes de Suzette

## Pour la pâte nous avons besoin de :

- 450g de farine
- 120g de sucre
- 7 oeufs
- 1 L de lait
- 60g de matière grasse

## Pour la garniture c'est selon vos goûts !

## La préparation :

- Dans un saladier mélangez les ingrédients sec ( farine et sucre) puis créez un puit.
- Dans un 2ème saladier, mélangez les oeufs et cassez les jaunes d'oeufs en appuyant dessus avec un fouet. Ensuite rajoutez le lait. Puis mélangez le tout.
- Rajoutez peu à peu le deuxième saladier dans le premier, tout en mélangeant avec un fouet.
- Une fois bien mélangé, mettez le tout dans une passoire ou un chinois.
- Ajoutez le beurre fondu à la préparation et mélanger le tout.
  
- Une fois la préparation faites, versez vos crêpes dans une poêle ou encore mieux un Billig !
  
- Dès que les crêpes sont prêtes, décorez-les avec les ingrédients de votre choix, amusez-vous et régalez-vous ! 🥞



X

