

La pâte à crêpes



INGRÉDIENTS

DURÉE 15'



♥ 250 g de farine

♥ 1/2 l de lait



♥ 3 œufs



♥ 1 c. à soupe d'huile



♥ 1 pincée de sel

♥ 1 paquet de sucre vanillé



1 Dans un saladier, versez la farine et les œufs.

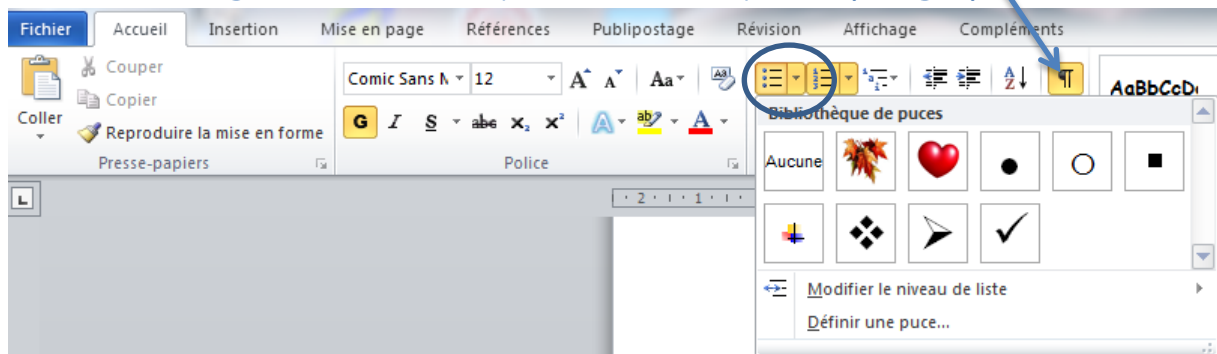
Puis progressivement ajoutez le lait puis l'huile, tout en mélangeant avec votre fouet. Ajoutez le sucre vanillé, la pincée de sel.

2 Laissez reposer la pâte à crêpe si possible une heure. Faites chauffer une poêle, une fois chaude, versez un peu de beurre pour graisser la poêle.

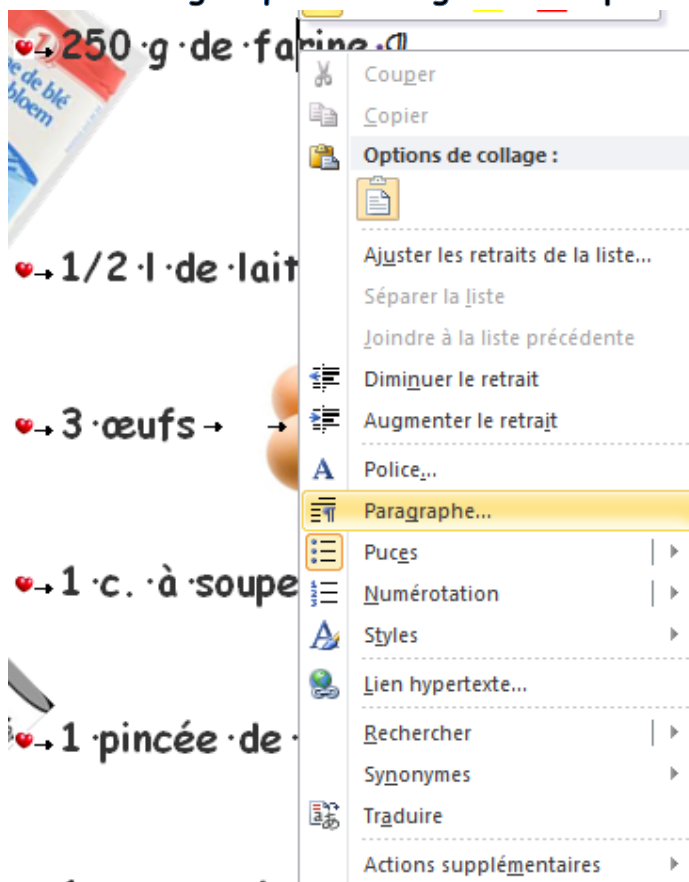
3 Versez une demi-louche de votre pâte à crêpe et faites cuire 1 à 2 minutes par face.

Fiche technique

1. Connectez-vous sur le net : téléchargez et sauvegardez dans votre dossier perso les images qui illustreront le menu.
2. Ouvrez WORD : Nouveau document
3. Dans l'onglet ACCUEIL cliquez sur la marque de paragraphe

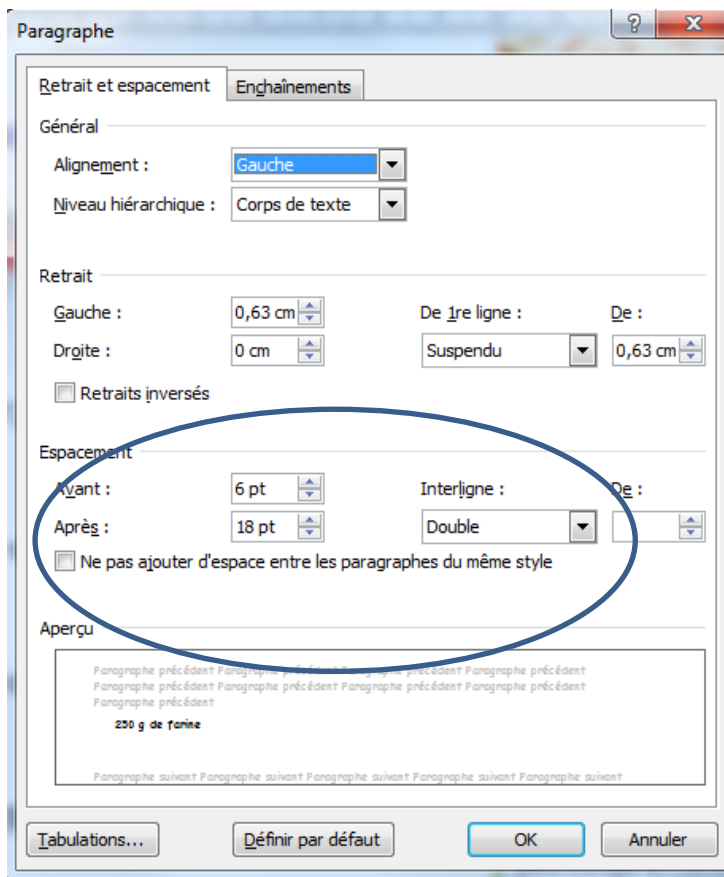


4. Cliquez sur l'icône pour activer liste à puces.
5. Tapez le texte dans la liste à puces **sans vous préoccuper** de l'interligne que nous réglerons au point 6.



6. Sélectionnez la liste et cliquez droit ; choisissez **PARAGRAPHE**, puis clic gauche

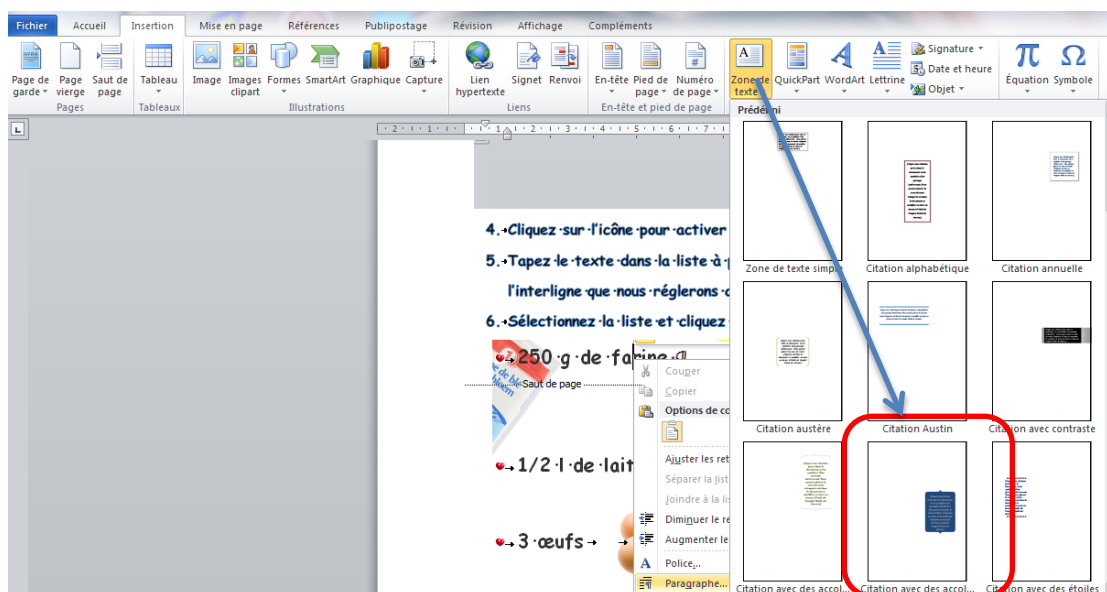
7. Réglez votre paragraphe comme ci-dessous



8. Insérez vos images

9. Pour le titre, utilisez WordART

10. Copiez la recette dans une zone de texte



11. Sauvegardez votre document puis envoyez-le sur mon E-mail.