

# LA CHANDELEUR



Les ingrédients:

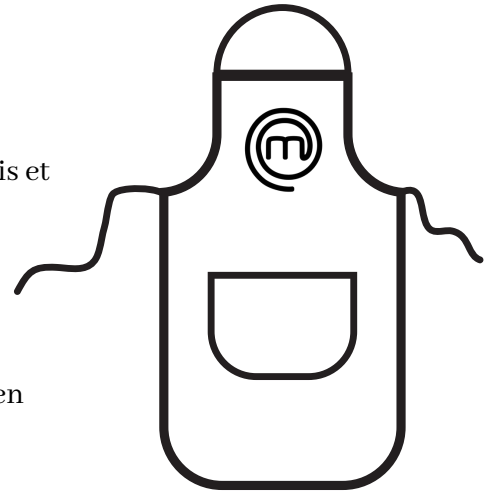


-	-
-	-
-	-

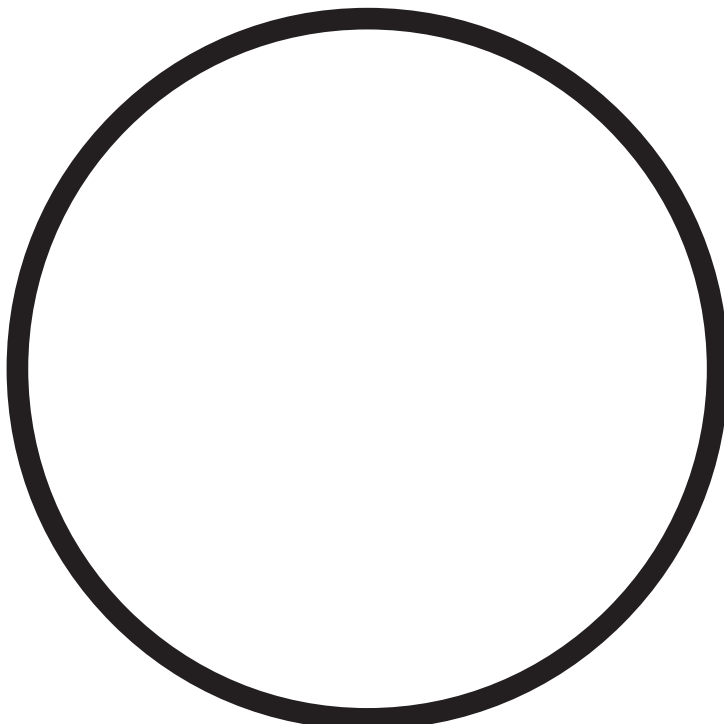


Préparation:

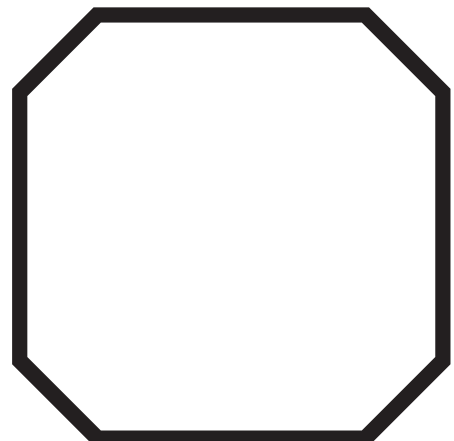
1. Verser la farine, le sucre et le sel dans le saladier.
2. Casser les oeufs dans le saladier puis mélanger avec la cuillère en bois et ajouter le lait progressivement sans cesser de mélanger.
3. Laisser reposer la pâte pendant 1 heure.
4. Faire chauffer la poêle puis verser une louche de pâte, bien répartir en bougeant la poêle.
5. Laisser cuire et retourner la crêpe.

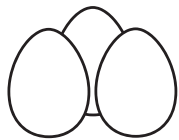


Ma crêpe



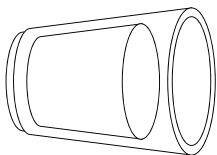
Pour la décoration j'ai besoin de:





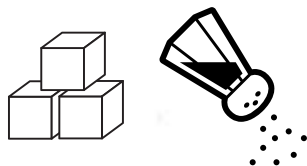
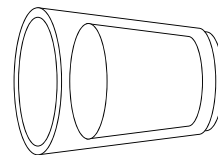
trois oeufs

Un verre d'eau

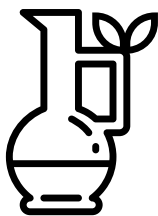


250 g de farine

Un verre de lait



2 cuillères de sucre  
et du sel



3 cuillères d'huile