**Des crêpes**

**250 g de farine à pâtisserie
3 œufs
2 cuillères à soupe d'huile d'olive**
**pincée de sel
50 cl de lait
beurre**

Préparez la pâte à l'aide du robot avec la pièce « K », puis ajoutez d'abord les œufs avec une pincée de sel et 2 cuillères à soupe d'huile ou de beurre fondu. Ajoutez ensuite la farine et le lait en alternance, par petites portions. Vous pouvez également battre la pâte au fouet, ce qui demande un peu plus d'efforts. Continuez à mélanger jusqu'à ce qu'une pâte lisse et homogène se forme, sans grumeaux.

Faites chauffer une poêle à frire ou une poêle antiadhésive ordinaire à bord bas. Faire pétiller une noix de beurre et assurez-vous que le fond de la poêle est uniformément graissé.

Prenez une louche de la pâte et versez-la au milieu de la poêle. Retournez le moule pour que la pâte soit bien étalée au fond et qu'elle soit partout de la même épaisseur. Faites cuire pendant environ trois minutes de chaque côté, l'autre côté sur un feu plus bas.

Vous pouvez essayer de faire tourner la crêpe en la balançant en l'air. Pour être sûr, je prends toujours une spatule large pour le faire.

Si possible, préparez la pâte quelque temps à l'avance et laissez-la reposer au réfrigérateur. Pour des crêpes plus "légères", remplacez une partie du lait par de l'eau pétillante ou même du cidre !

Qu'en faites-vous ensuite, je n'ai pas besoin d'expliquer, n'est-ce pas ? Un peu de beurre sur le dessus, du chocolat, du sucre brun ou blanc, de la confiture. Je connais même des gens qui les mangent avec une couche de beurre et du sel sur le dessus. Mais ce n'est pas vraiment mon idée.