La recette pour une crêpe party réussie !

Pour 8 personnes

Pour cela, il nous faut :

* 250g de **farine**
* 4 **œufs**
* 50 cl de **lait**
* 50g de **beurre**
* 1 pincée de **sel**
* 1 sachetde sucre **vanillé** (facultatif)
* Tous les accompagnements que tu veux !

**La préparation !**

* Mets dans le saladier la farine, une pincée de sel et éventuellement le sucre vanillé. Mélange. De l’autre côté, faire fondre le beurre dans une casserole
* Ensuite fait un trou pour y mettre les œufs. Mélange le tout avec un fouet.
* Ajoute le lait progressivement pour éviter la formation de grumeaux et mélange avec ton fouet. Ajoute le beurre fondu. Mélange.
* Laisse reposer si possible la pâte pendant une heure.
* Une fois la pâte reposée (ou pas), il faut la faire chauffer 1-2 minute(s) par face et le tour est joué !

Bravo !

