

# Recette de cuisine de base

## Pâte à crêpe salée

### Ingrédients pour 10 crêpes environ

- 300 gr de farine
- 4 œufs
- 1 cuillère à café de sel
- 40 gr de beurre fondu
- 1/2 litre de lait

Budget : €

Difficulté : facile

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn environ

Mettre la farine dans un bol.

Casser les œufs sur la farine.

Commencer à mélanger en ajoutant progressivement le lait.

Ajouter le sel.

Ajouter le beurre fondu.

Laisser reposer la pâte 30 mn à 1h avant de commencer la cuisson des crêpes.