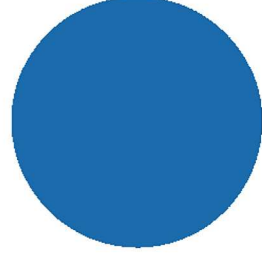
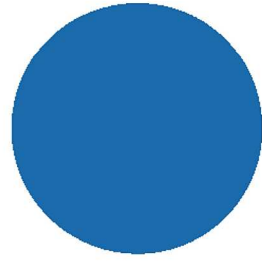
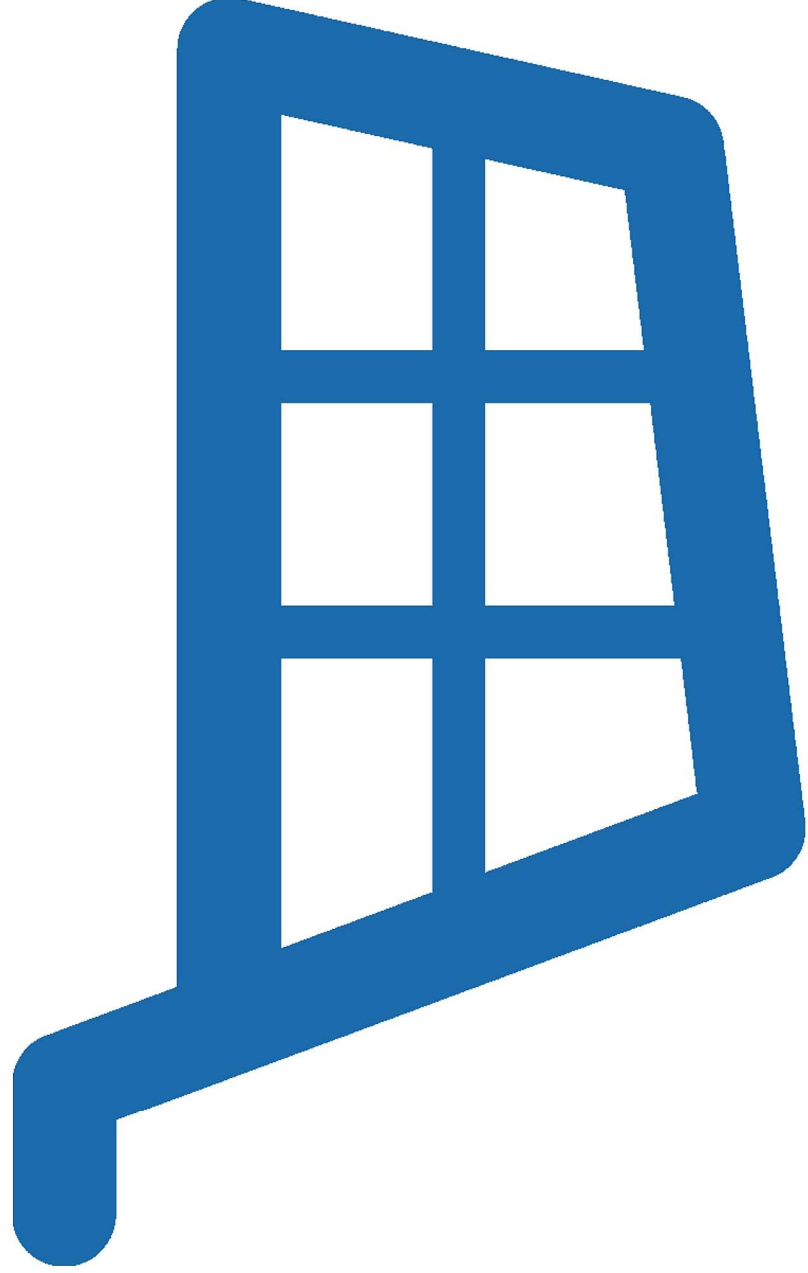


**SUPERMARCHÉ**



# VÉGÉTARIEN



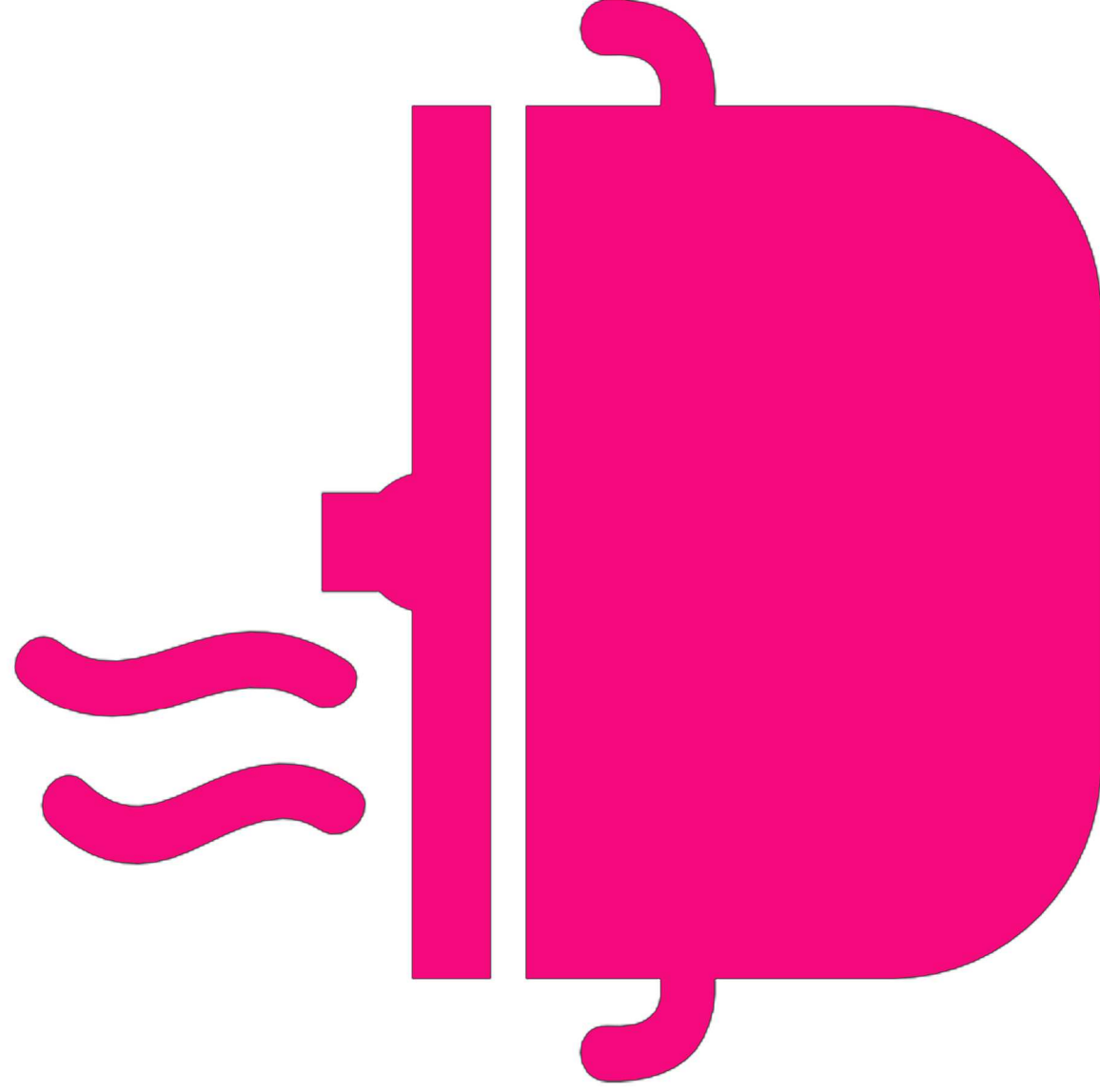
# VITAMINES



# ACHETER

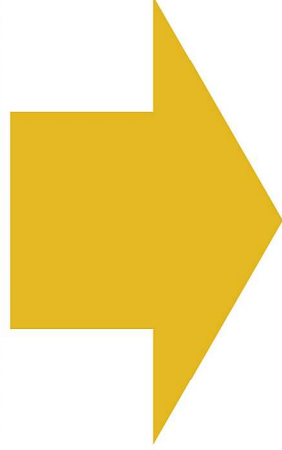


# CASSEROLE

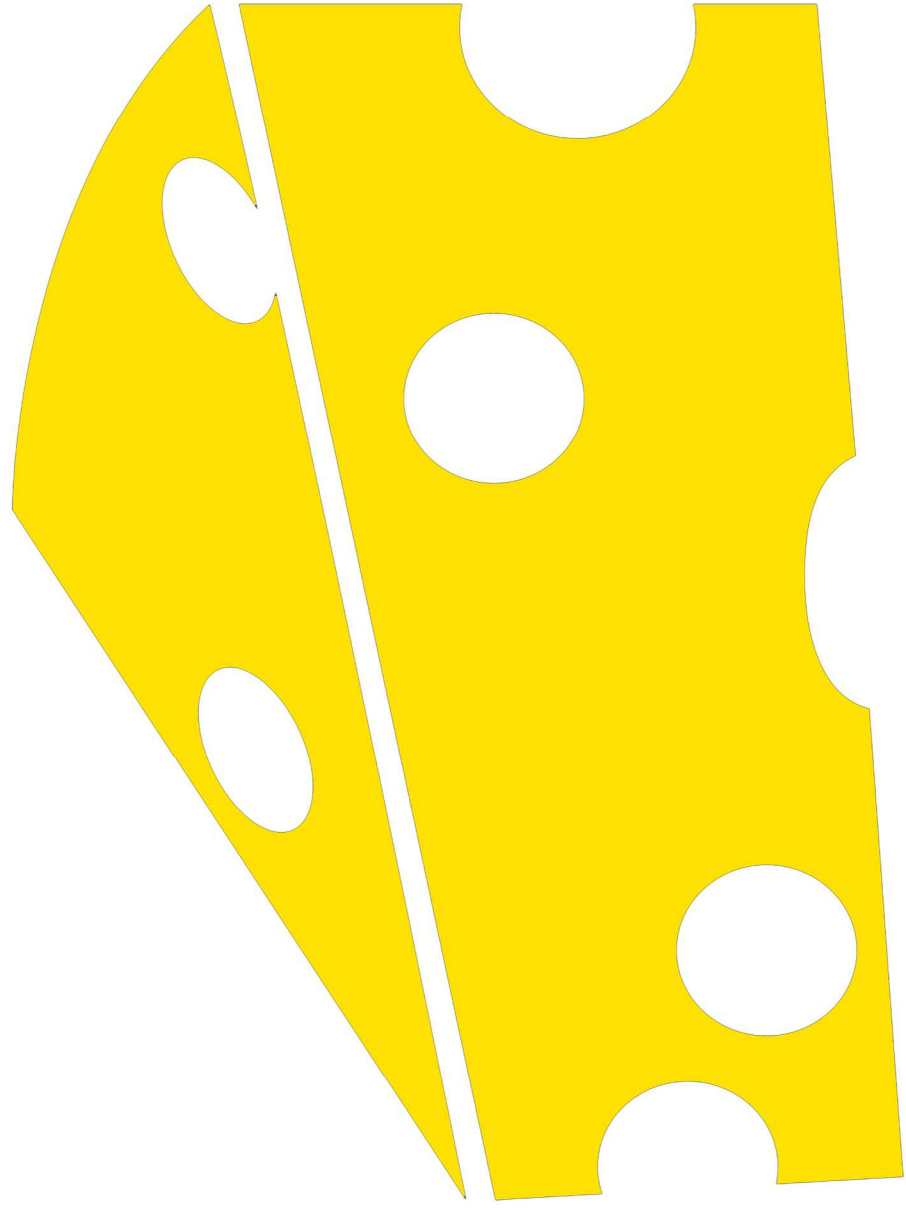




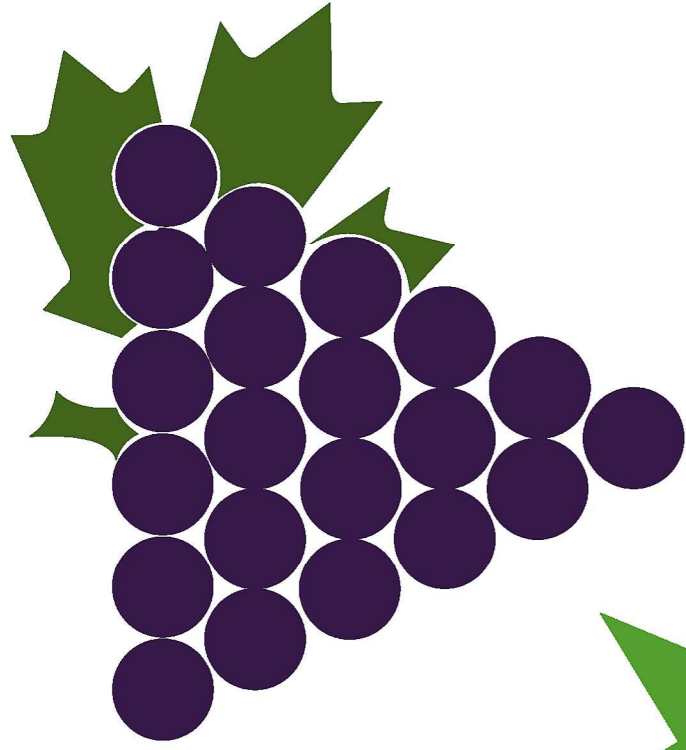
# CUISINER LES RESTES



**FROMAGE**



# FRUITS

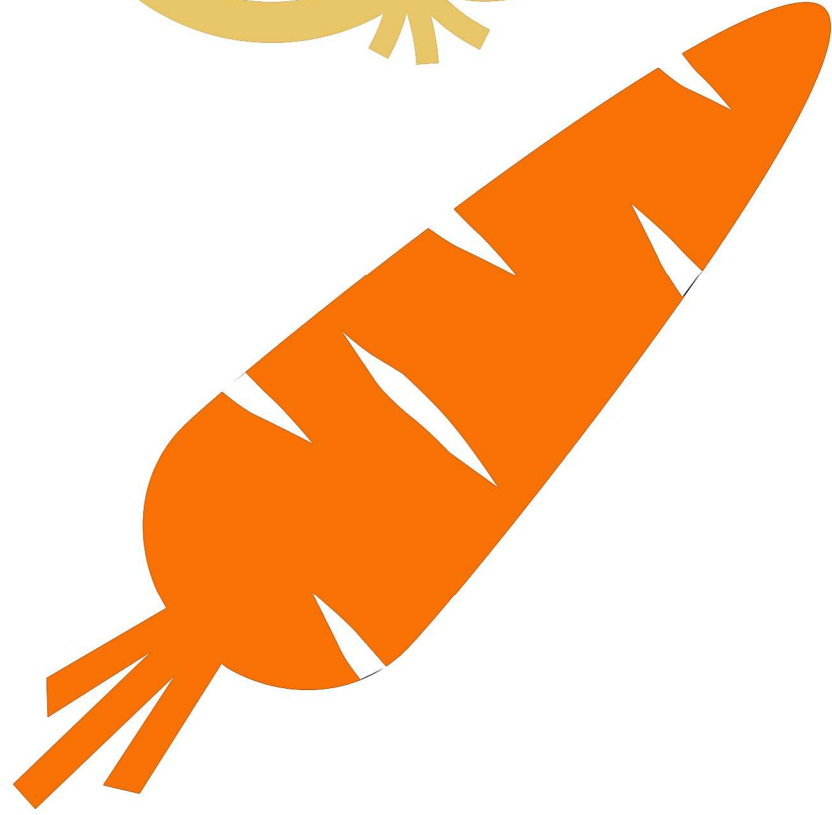
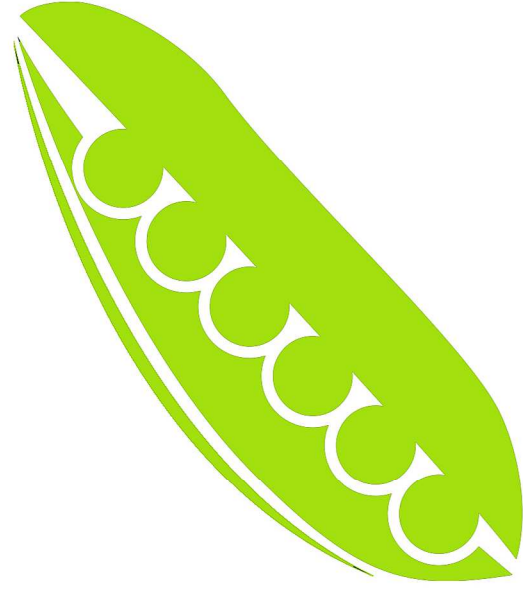




# HUILE



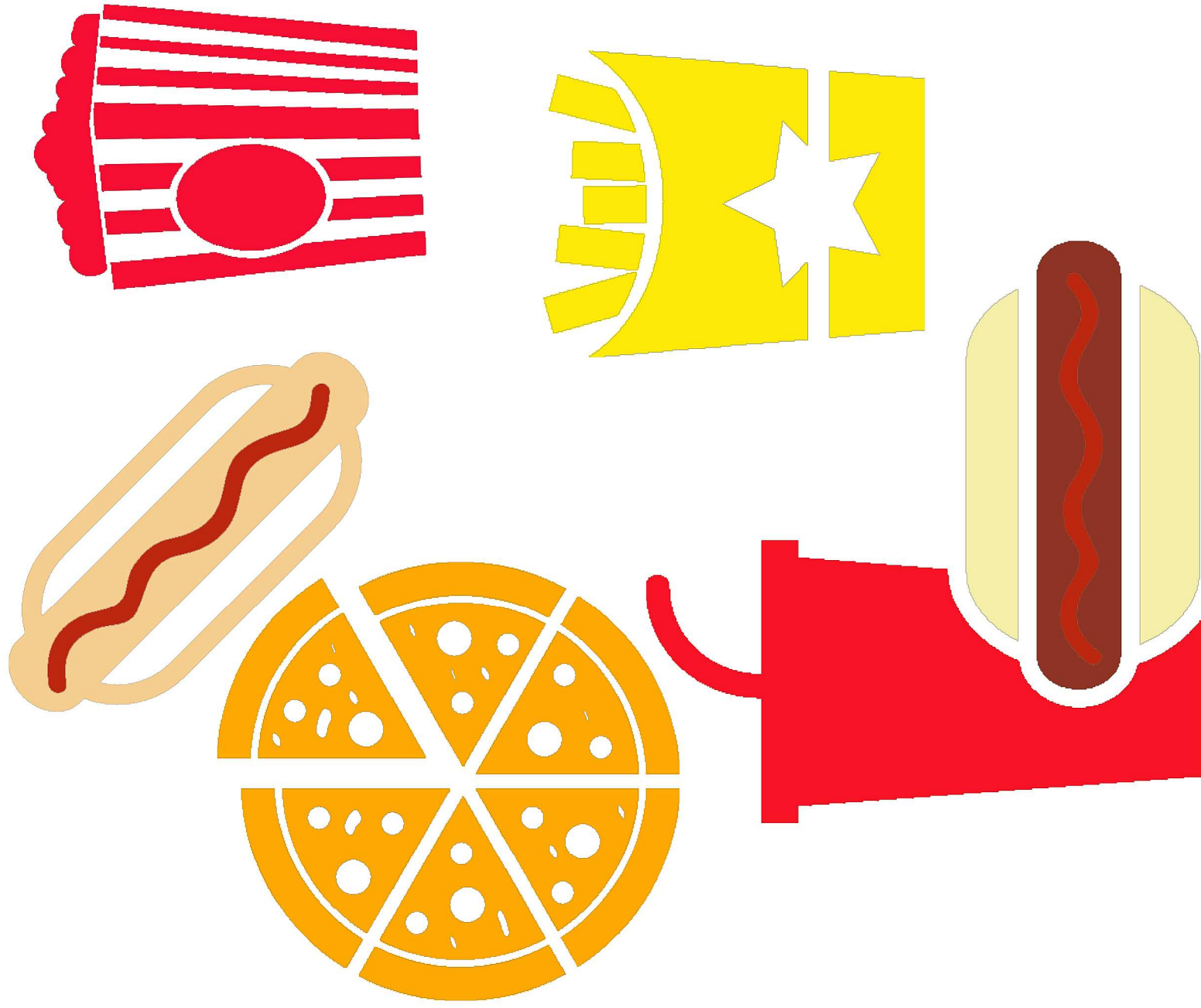
# LÉGUMES



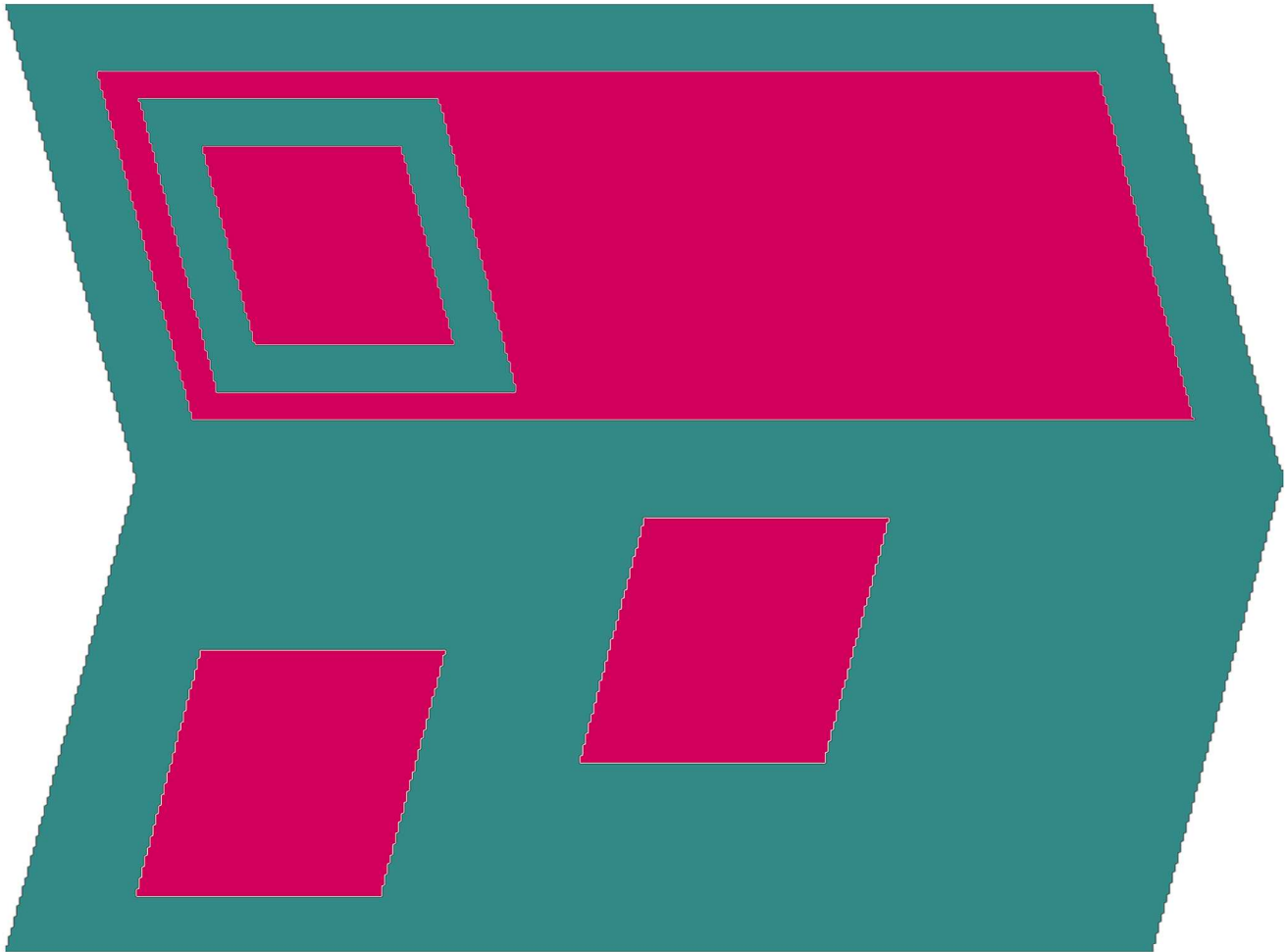
# LISTE DE COURSES



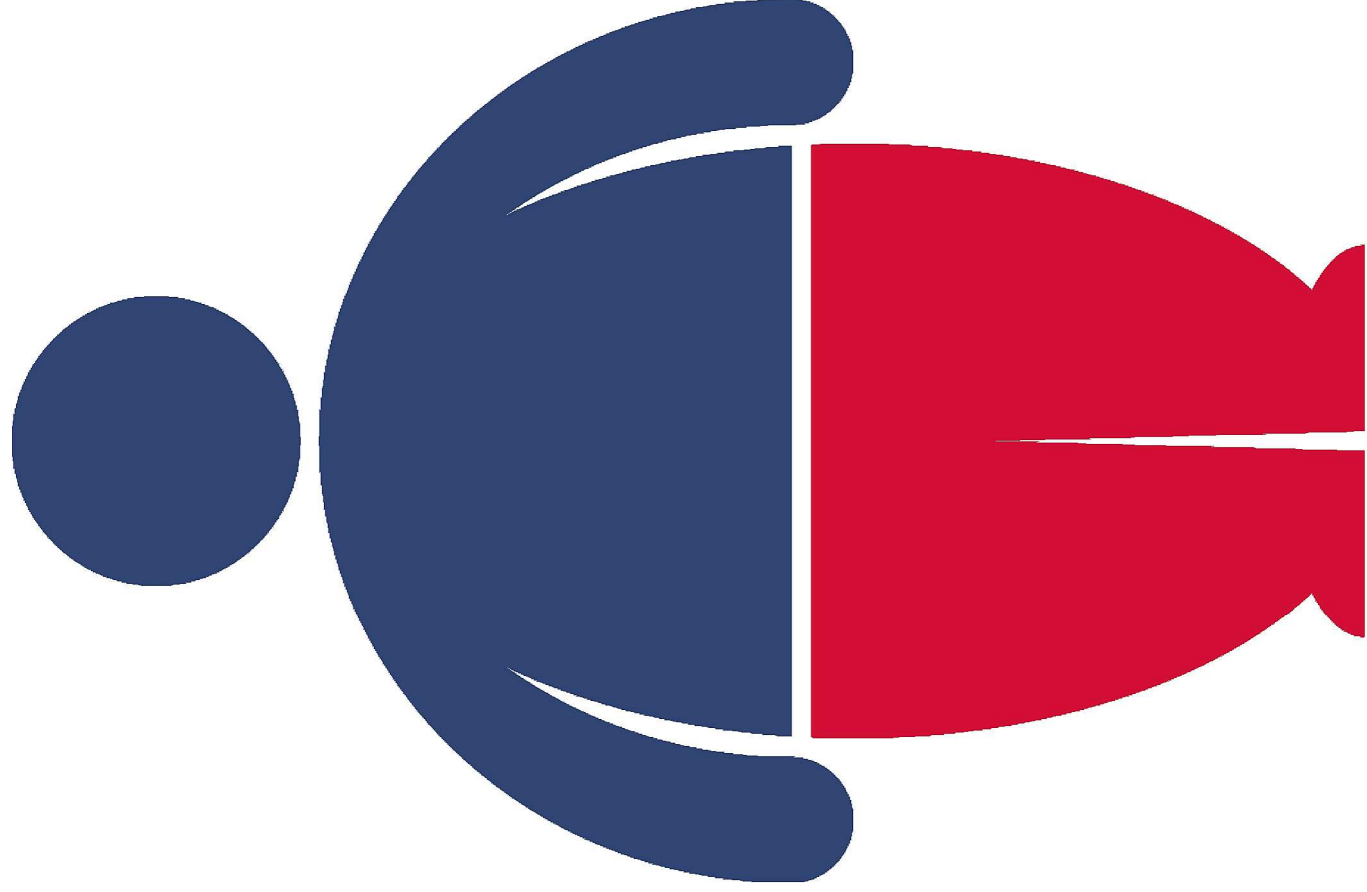
# MALBOUFFE



# MENU

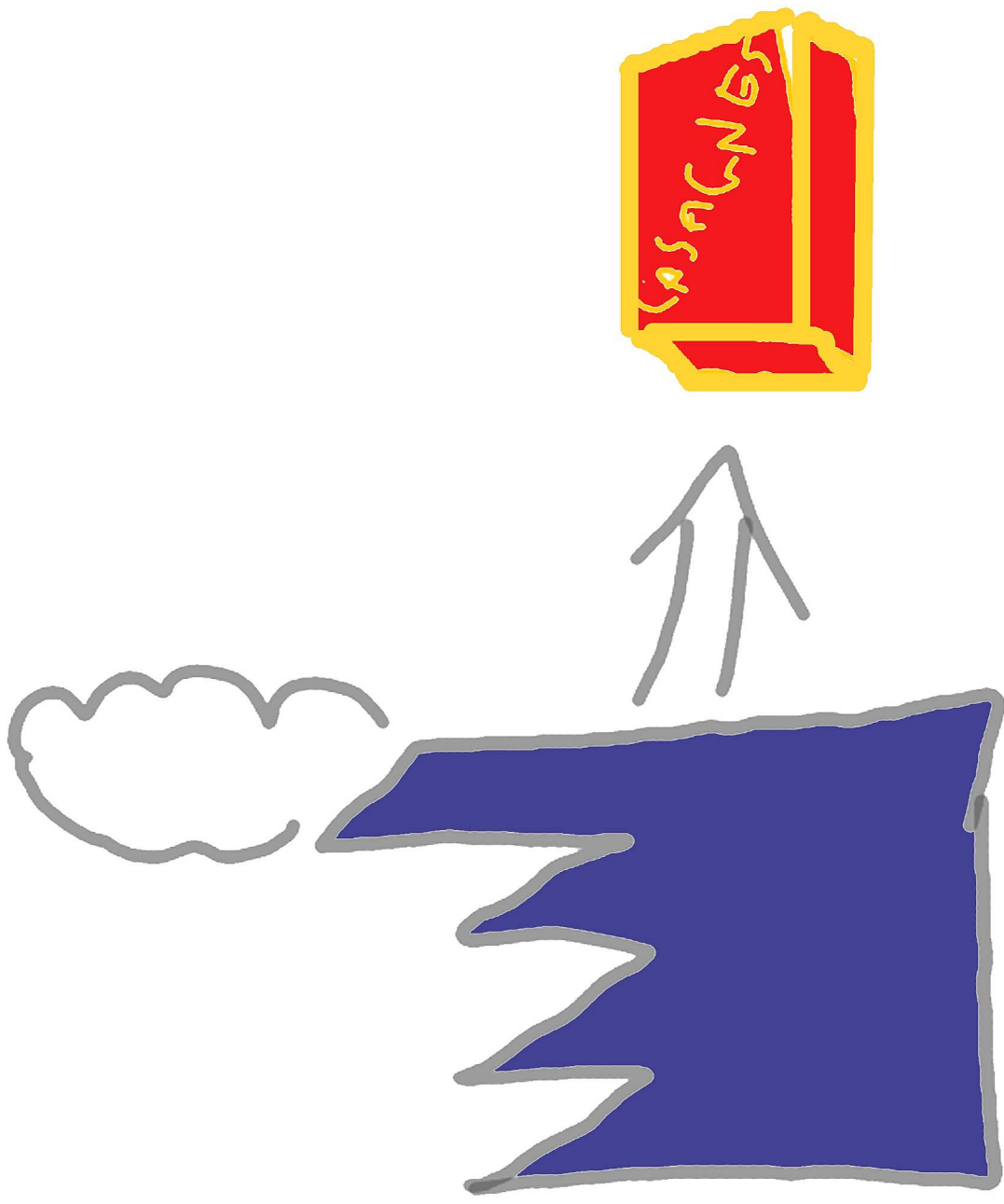


# OBÈSITÈ

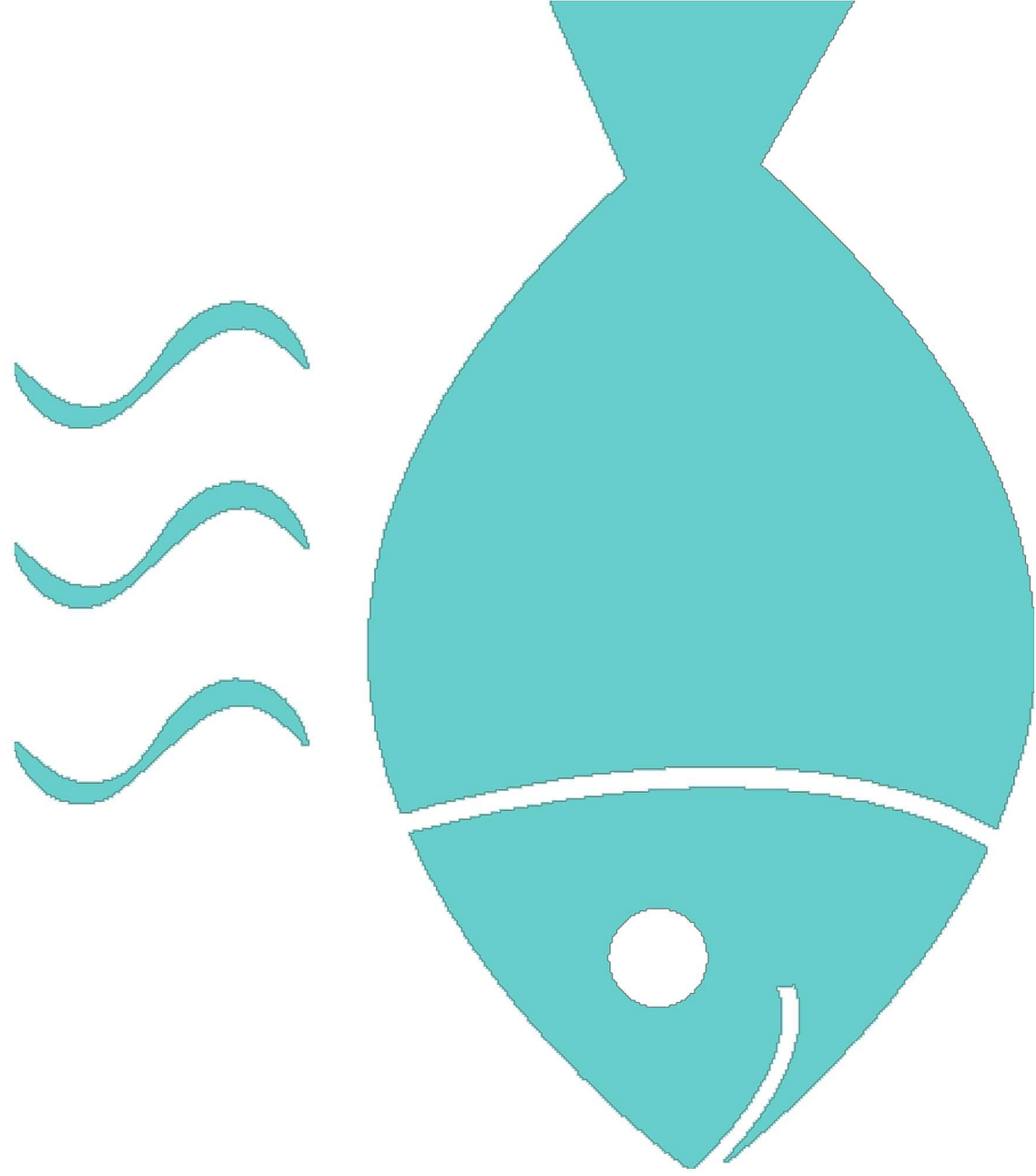




# PLAT PRÉPARÉ



**POISSON**



# RECETTE

## La recette de la pâte à crêpes



### Ingredients (pour environ 30 crêpes) :

J'ai  
besoin de

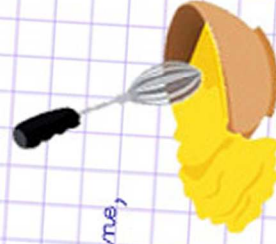


- 6 œufs
- 1 pincée de sel
- 500 gr de farine
- 200 gr de sucre
- 1 litre de lait
- du beurre pour la cuisson

### Préparation

Dans un grand saladier, versez la farine, le sel, le sucre, les œufs et le lait.

C'est  
fantastique



Remuez, remuez, remuez, jusqu'à ce que vous obteniez une pâte bien lisse.

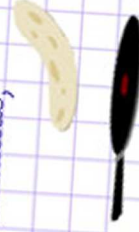
### Cuisson

A l'aide d'un essieu-tout, étalez le beurre sur le fond de la poêle. Une fois que la poêle est bien chaude, versez l'équivalent d'une bonne louche de pâte. Étalez la pâte en faisant tourner

miam !

la poêle. Laissez cuire un peu, puis

décalez les bords et faites sauter la crêpe pour la retourner. Pour suivre la cuisson de l'autre côté.



Il ne reste plus qu'à déguster !

**SEL**



**SOUPE**



SUCRE

