 **Pâte à crêpe**

 **Pour une douzaine de grandes crêpes**

**- 250 g de farine
- 3 œufs
- 500 ml de lait
- 2 càs d'huile
- 1 pincée de sel**

***Vous pouvez la faire suivant la méthode traditionnelle :***
Verser la farine dans un saladier, y faire un puits et y déposer les œufs battus et le sel.
Ajouter le lait petit à petit et remuer avec une spatule en faisant tomber progressivement la farine dans le liquide.
Lorsque toute la farine est intégrée, la pâte doit être fluide et sans grumeau.
Ajouter alors l'huile, mélanger.
Laisser reposer une heure au minimum.

***Ou plus rapidement :***Verser tous les ingrédients dans le bol du blender.
Faire tourner quelques secondes... C'est terminé.

Laisser reposer.
Faire cuire dans une poêle légèrement graissée.

Déguster tiède.