 **Pâte à crêpes**

[](http://idata.over-blog.com/4/38/18/86/archives/30/49227264.jpg) **Pour 25 crêpes environ**

**- 400 g de lait**  
**- 600 g d'eau  
- 400 g de farine  
- 4 œufs  
- 1 pincée de sel  
- 2 càs d'huile  
- huile pour la poêle**

J'ai tout mis dans le bol du blender et en quelques secondes, la pâte est lisse.  
Laisser reposer la pâte une heure au minimum au frais.

Ensuite huiler légèrement la poêle à l'aide d'un tampon de papier essuie-tout et faire cuire les crêpes jusqu'à épuisement de la pâte.

Les empiler au fur et à mesure sur un plat tenu au chaud au-dessus d'une casserole d'eau bouillante.

Si vous ne voulez pas les consommer tout de suite, emballez le plat bien soigneusement avant de les conserver au frais.