

Recette crêpes salées de Jacqueline

Ingrédients : pour 20 crêpes



400 g de farine



4 oeufs entiers



2 courgettes



2.5 cuillères à soupe
d'huile



66.5 g de beurre
fondu



80 cl de lait

Assaisonnements

Sel et poivre



Origan



Thym



Basilic



PREPARATION

1

Mettre la farine dans une terrine et former un puits.

2

Y déposer les oeufs entiers, Les courgettes râpées
L'huile et le beurre.

3

Mélanger délicatement avec un fouet en ajoutant au fur et à mesure le lait. La pâte ainsi obtenue doit avoir une consistance d'un liquide légèrement épais.

4

Ajouter l'assaisonnement de votre choix pour donner du goût aux courgettes

5

Faire chauffer une poêle antiadhésive et la huiler très légèrement. Y verser une louche de pâte, la répartir dans la poêle puis attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner. Cuire ainsi toutes les crêpes à feu doux.