****

**Les crêpes**

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 20 minutes

**Ingrédients** (pour 4 personnes) :

 - 150 g de farine
- 1 œuf entier
- 1 cuillère à soupe de [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx)
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 15 g de [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) fondu
-1 sachet de sucre vanillé
- lait (environ 30 cl), à doser jusqu'à ce que le liquide épaississe.

**Préparation de la recette :**

Mettre la farine dans une terrine et former un puits.
Incorporer l’œuf entier, le [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx), le sucre vanillé, l'huile et le [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx).
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.
Faire chauffer la crêp’party et y déposer quelques gouttes d'huile.
Faire cuire les [crêpes](http://www.marmiton.org/Recettes/Selection_chandeleur.aspx) quelques secondes et retourner les crêpes.

**Bonne dégustation !**