

*Pâtes*  
Pâte à crêpes au curry



**10 min 10 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**0**

REPOS

**188**

CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

**Ingrédients pour la pâte  
à crêpes**

4 verre(s) **Lait entier**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
2 verre(s) **Farine**  
1 pincée(s) **Sel**  
2 c. à café **Curry**

**Étape 1**

Préparation de la pâte à crêpes

- 1 Casser les œufs dans un saladier.
- 2 Ajouter la farine dans le saladier et mélanger au fouet jusqu'à ce que les ingrédients soient parfaitement amalgamés.
- 3 Ajouter le curry à la pâte et mélanger.
- 4 Verser le lait progressivement tout en mélangeant au fouet pour bien l'incorporer et obtenir une pâte homogène.
- 5 Verser une pincée de sel et mélanger à nouveau.