

RECETTE

Pâte à Crêpes

(pour 8 personnes)

Préparation : 10 mn Cuisson : 20 minutes

Ingrédients :

- 500g de farine
- 1 Litres de lait
- 8 œufs
- 4 cuill. À soupe de sucre
- 2 pincées de sel
- 100g de beurre fondu



Préparation:

- 1- Mettre la farine dans un saladier avec le sel et le sucre.
- 2- Faire un puit au milieu et verser les œufs.
- 3- Mélanger doucement. Quand le mélange devient épais, ajouter le lait froid petit à petit.
- 4- Quand tout le lait est mélangé, la pâte doit être assez fluide. Si elle vous paraît trop épaisse, rajouter un peu de lait. Ajouter ensuite le beurre fondu refroidi, mélanger bien.
- 5- Faire cuire les crêpes dans une poêle chaude légèrement huilée.

Plus qu'à faire sauter les crêpes !

Unifermé 69700 BEAUVALLON 04-78-44-05-07
Site internet : www.unifermé.fr / Facebook : Unifermé



RECETTE

Pâte à Crêpes à la bière

(pour 20 crêpes)

Préparation : 10 mn Cuisson : 20 minutes Repos : 1h

Ingrédients :

- 330g de farine
- 50cl de lait
- 33cl de bière blonde (1 petite bouteille)
- 3 œufs
- 5 cuil. à soupe d'huile
- 40g de sucre en poudre (facultatif)



Préparation:

- 1- Verser la farine et le sucre dans un saladier.
- 2- Faire une fontaine et incorporer au fur et à mesure les œufs et le lait. Bien mélanger.
- 3- Incorporer la bière.
- 4- Laisser reposer 1h à température ambiante.
- 5- Faire vos crêpes dans une poêle bien chaude.

Avec la bière vos crêpes seront plus légères et parfumées.



Unifermé 69700 BEAUVALLON 04-78-44-05-07
Site internet : www.unifermé.fr / Facebook : Unifermé

RECETTE

Crêpes à la farine de Sarrasin

Pour 6 personnes

Préparation : 10 mn Cuisson : 20 minutes Repos : 2h

Ingrédients :

- 250g de farine de sarrasin
- 2 œufs
- 25cl de lait
- 40g de beurre
- 1 cuill à soupe de sucre
- 25cl d'eau
- 1 pincée de sel



Préparation:

1- Verser la farine dans un saladier. Au milieu, faire un puit et ajouter les 2 œufs.

2- Fouetter le tout en ajoutant au fur et à mesure le lait ainsi que l'eau. Terminer en ajoutant le beurre fondu et une pincée de sel.

3- Laisser reposer cette préparation 2h avant de l'utiliser.

4- Faire sauter vos crêpes dans un poêle bien chaude.

Idéal pour des galettes avec des œufs au plat, du jambon et de la tome d'Unifermé.



Unifermé 69700 BEAUVALLON 04-78-44-05-07
Site internet : www.unifermé.fr/ Facebook : Unifermé



RECETTE

Crêpes à la confiture de lait et pommes

(pour 6 personnes)

Préparation : 10 mn Cuisson : 20 minutes Repos : 1h

Ingrédients :

- 50 cl de lait
- 250 g de farine
- 4 c. à soupe de confiture de lait de brebis
- 2 pommes
- 30 g de beurre
- 3 œufs
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 c. à soupe d'huile
- 1 pincée de sel



Préparation:

1- Verser la farine, le sucre et le sel dans un saladier.

2- Faire une fontaine et incorporez au fur et à mesure les œufs, le lait et l'huile en fouettant énergiquement.

3- Laisser reposer 1 heure.

4- Pendant ce temps, éplucher les pommes et couper-les en lamelles épaisses. Faire fondre le beurre dans une poêle et ajouter les pommes. Laisser cuire 5 minutes. Lorsqu'elles sont caramélisées, retirer du feu et laisser tiédir.

5- Faire chauffer votre poêle sur feu vif.

Servir les crêpes, déposer les pommes fondantes, napper de confiture de lait de brebis... et régaler-vous !

Unifermé 69700 BEAUVALLON 04-78-44-05-07
Site internet : www.unifermé.fr/ Facebook : Unifermé

