



Atelier « crêpes » :

Ustensiles et cuisson :



Rozell



Spanell



Billig

Ingrédients nécessaires pour 3 douzaines et 1/2 de crêpes :

- 500g de farine
- 1 cuillère de farine de blé noir
- 250 g de sucre
- 9 œufs
- 1 litre 1/2 de lait entier

Préparation de la recette :

- Dans un saladier verser la moitié de la farine.
- Ajouter les œufs un à un.
- Alternier ensuite l'ajout du lait et de la farine restante, puis verser le sucre.
- Mélangez le tout.
- Laisser reposer 1/2 d'heure à 3/4 d'heure, la pâte est prête à cuire.
- Faites chauffer la billig à environ 220°C et, une fois la plaque bien chaude, graissez-la avec un tampon ou chiffon légèrement imbibé de beurre.
- Déposez une louche de pâte sur la crêpière et étalez-la à l'aide d'un râteau à crêpes (rozell en Breton).
- Laissez cuire la crêpe pendant environ une minute puis retournez-la avec une spatule à crêpes (spanell en Breton) puis poursuivez la cuisson pendant quelques instants sur l'autre face.
- Continuez ainsi pour les crêpes suivantes mais n'oubliez pas de graisser votre billig régulièrement.