

DES CREPES AVEC MA CREPIERE

Pour 8 grandes crêpes préparation 20mn

250g de farine tamisée	½ c à café de sel
2 œufs	3 c. à soupe d'huile
3 c. à soupe de sucre en poudre	½ litre de lait
25g de beurre	

1. Mélangez : farine, œufs, sucre, sel, huile

Pour 16 grandes crêpes

500g de farine tamisée	1 c. à café de sel
4 œufs	6 c. à soupe d'huile
6 c. à soupe de sucre en poudre	1 litre de lait
50g de beurre	

DES GAULETTES DE SARRAZINS avec ma crêpière Lagrange

Pour 30 galettes repos 1 H

500g de farine de blé noir	1 c à s d'huile
2 c à s de farine de froment	1 litre d'eau
1 c à s de gros sel	25 cl de lait demi-écrémé
1 œuf entier	

Dans un saladier, mettre la farine de blé noir, la farine de froment, le sel l'œuf entier, l'huile et l'eau.

- Remuer jusqu'à obtenir une boule compacte. Ajouter 10 cl de lait puis battez jusqu'à obtenir une pâte homogène et sans grumeaux.

- Ajouter progressivement le reste de lait.

Laisser reposer la pâte environ 1heure avant la cuisson.