# CREPES FACILES

**Pour environ 20 crêpes préparation 5mn cuisson 45 mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 2 verres de farine tamisée | *Pour 20 crêpes* : 250g de farine |
| 4 verres de lait | ½ litre de lait |
| 2 œufs | 2 oeufs |
| 1 pincée de sel | 1 pincée de sel |

1°) Tout mélanger et c’est prêt.

# GALETTES

**Pour 15 galettes préparation 10mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 250g de farine de sarrasin (blé noir) | 2 cuillères à café de farine blanche |
| 1 œuf | 2 cuillères à soupe d’huile (pas olive) |
| 1 pincée de sel | ½ litre d’eau |

1°) Mettre dans un saladier la farine de blé noir + farine blanche et le gros sel.

2°) Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois ou d'un fouet.

3°) Incorporer l'eau en 2 ou 3 fois sans cesser de remuer. Puis l’huile et l’oeuf.

4°) Laissez reposer.

# GAUFRES A LA BIERE

**Pour 4 personnes préparation 15mn cuisson 3/5mn par gaufres**

|  |  |
| --- | --- |
| 250g de farine | 1 1 verre de bière |
| 1 cuillère à café de levure chimique | 100g de beurre fondu |
| 125g de sucre | 1 verre de lait |
| 3 œufs |  |

1°) Mélanger la farine, la levure, le sucre et les jaunes d’œufs puis la bière et le lait.   
  
2°) Ajouter le beurre fondu puis les blancs d’œuf préalablement montés en neige.   
  
3°) Laisser reposer 2-3 heures ou plus.   
  
4°) Verser la préparation dans un moule à gaufres ou un gaufrier, puis faire cuire 3-5 min.

