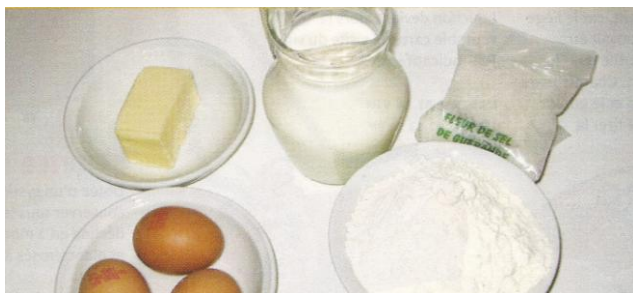


LA PATE A CREPES

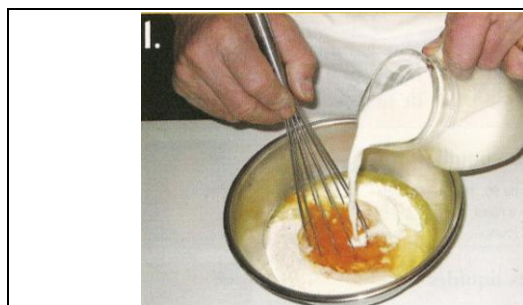
Idriss MARTIN



MATERIELS
Fouet
Calotte
Ramequin
Assiette

INGREDIENTS	
Lait	1 L
Farine	0,500 Kg
Œufs (entiers)	6 P
Beurre	0,100Kg
Sel	0,010 Kg
Proportion pour environ 10 à 12 personnes	

TECHNIQUES



Dans une calotte, creuser un puits dans la farine et y mettre les œufs, le sel et éventuellement le sucre.
Verser progressivement le lait (environ 1/3) en remuant sans arrêt



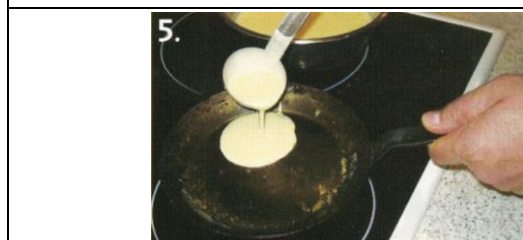
En incorporant le lait au fur et à mesure, il n'y aura pas de grumeaux dans la pâte.
Si ce n'était pas le cas, ou si il y a la présence de coquille d'œuf, la passer au chinois étamine.



Après un repos de 1 heure environ ajouter le beurre noisette, attention la pâte doit être tempérée pour que le beurre ne fige pas.



La pâte doit être lisse et légère. Si nécessaire, rajouter un peu de lait (ou bière).
Pour les crêpes sucrées, il est possible d'ajouter un peu d'alcool (rhum, calvados, Grand-Marnier...)



LA CUISSON

Chauffer modérément la poêle, la graisser, y verser la juste quantité de pâte et répartir la pâte dans toute la poêle.



Laisser cuire la première face, et lorsque la surface devient sèche, retourner la crêpe à l'aide d'une spatule. Une fois l'autre face colorée, faire glisser la crêpe dans une assiette. Recouvrir d'un film pour éviter le dessèchement.