

TECHNIQUE DE BASE

LA PATE A CREPE

Ingrédients de la pâte à crêpe



Ceufs : 3 Pce



Sucre : PM



Farine : 0.125 kg



Beurre ½ sel
fondu : 0.030 kg



Eau : 2 cuill à
soupes



Lait : 30 dl



Arome de
vanille : PM



Sel : 1 pincée

Matériel pour la réalisation de la pâte à crêpe



1 Calotte



1 Couteau
d'office



1 Maryse



1 Balance



1 Fouet



1 Russe

Réalisation de la pâte à crêpe

TECHNIQUE DE BASE



1/ Commencer par préparer tous les ingrédients.



2/ Passer la farine au tamis puis la mettre en fontaine



3/ Eventuellement, mettre au centre de cette fontaine une pincée de sel.



4/ Puis y placer les œufs et le sucre.



5/ Mélanger à l'aide d'un fouet les œufs et le sucre ...



6/ ... en incorporant petit à petit la farine.



7/ Durant le mélange, ajouter doucement la moitié du lait.



8/ Continuer à mélanger jusqu'à dilution totale de la farine. **Mélanger vigoureusement au fouet** pour éviter les grumeaux.



9/ Ajouter le restant du lait.



10/ **Bien mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène**, sans grumeaux (s'il en reste un peu, ne pas hésiter à passer à la passoire fine).



11/ Ajouter, un peu d'eau.



12/ **Bien mélanger**



13/ Il est possible d'ajouter des arômes tel que la vanille.



14/ **Faire fondre du beurre.**



15/ **Ajouter le beurre à la pâte**, bien mélanger et **laisser reposer 30 minutes** avant de les cuire.

Cuisson des crêpes



1/ **Préchauffer la poêle à crêpe. Verser l'équivalent d'une petite louche de pâte** et bien la répartir sur la poêle.



2/ **A mi-cuisson, retourner la crêpe.**