

# Crêpes



## Ingrédients (pour 20 pièces)

- ✓ Lait : 0.50 L
- ✓ Farine : 0.250 kg
- ✓ Œufs : 3 pce
- ✓ Sucre : 0.040 kg
- ✓ Beurre : 0.040 kg

## Matériel

- ✓ 1 couteau
- ✓ 1 balance
- ✓ 1 d'office
- ✓ 2 ramequins
- ✓ 1 calotte
- ✓ 1 poêle à crêpes
- ✓ 1 fouet
- ✓ 1 spatule plate

## Réalisation :

### 1) RÉALISATION DE LA PÂTE A CRÊPES

- ✓ Dans un récipient, **mélanger le sel, le sucre et les œufs entiers.**
- ✓ **Incorporer progressivement la farine** tamisée
- ✓ **Verser le lait** progressivement.
- ✓ S'assurer de l'homogénéité de la pâte.
- ✓ **Ajouter une noisette de beurre fondu.**
- ✓ Réserver au frais durant 20 minutes.

### 2) CUISSON DES CRÊPES

**Faire fondre du beurre et cuire les crêpes** dans une poêle à crêpes,  
Les réserver dans une assiette.