



Pâte à Crêpes

Ingrédients	Poids	Unités	Techniques
<u>1 Base</u>			<u>Mettre en place le poste de travail (5 mn)</u>
•Lait	1	L	
•Œufs	6	Pièce	<u>1 Pâte à crêpes (10 mn)</u>
•Farine	0,500	Kg	Faire une fontaine avec la farine tamisée, le sel et le sucre si besoin
•Beurre	0,100	Kg	Mettre les œufs au centre et mélanger doucement avec un fouet en incorporant de la farine peu à peu
•Sel	0,020	Kg	Ajouter le lait en fouettant sans discontinuer pour une meilleure homogénéisation de la pâte
•Sucre (en option)	Selon besoin		Passer au chinois
			Ajouter le beurre fondu, pas trop chaud pour ne pas cuire la pâte et former des grumeaux
			<u>2 Cuisson (10 à 20 mn)</u>
			Faire chauffer une ou des poêles à crêpes légèrement graissées
			Verser un peu d'appareil dans la poêle, répartir en la faisant tourner sur elle-même
			Faire cuire une vingtaine de secondes sur chaque face
			Débarrasser les crêpes avec le côté cuit en premier dessous
			Couvrir et réserver au chaud
			<i>On peut faire tiédir le lait pour faciliter le mélange</i>