

CRÊPES (blé froment)

-
- 250 g de farine blanche
 - 2 cuillères à soupe de farine noire(sarrasin)
 - 120 g de sucre en poudre
 - 60 g de beurre fondu (salé à 3%) ou doux + sel
 - 3 œufs entiers
 - parfum au choix (bière, calvados, grand-marnier etc...)
-

bilig 210° ou plus (billig) = pierre

mélanger la farine, sucre, œufs et le beurre fondu
quand la pâte est onctueuse ajouter le lait progressivement
faire reposer la pâte 4 heures avant de cuire

GALETTE (blé noir) sarrasin

-
- 250 g 250 de blé noir(sarrasin)
 - 2 cuillère à soupe de farine blanche (froment)
 - 1 bonne cuillère à soupe de gros sel
 -
-

bilig 240° (billig) = pierre

mélanger la farine et le gros sel

ajouter l'eau à la farine par petite quantité
(ne jamais noyer la pâte , l'excès d'eau est irréversible)

bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte onctueuse

qui se déroule en fin ruban au dessus du récipient

de préférence attendre 4 heures avant de faire les galettes
