

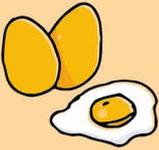
# LES CRÊPES

## RECETTE

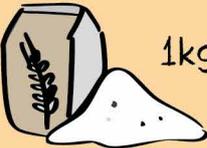
### POUR UN GRAAAAND SALADIER DE PÂTE À CRÊPES

±30 crêpes géantes

#### IL VOUS FAUDRA :

10 oeufs   
 1 bonne pincée de sel

1/3 de kg de sucre 

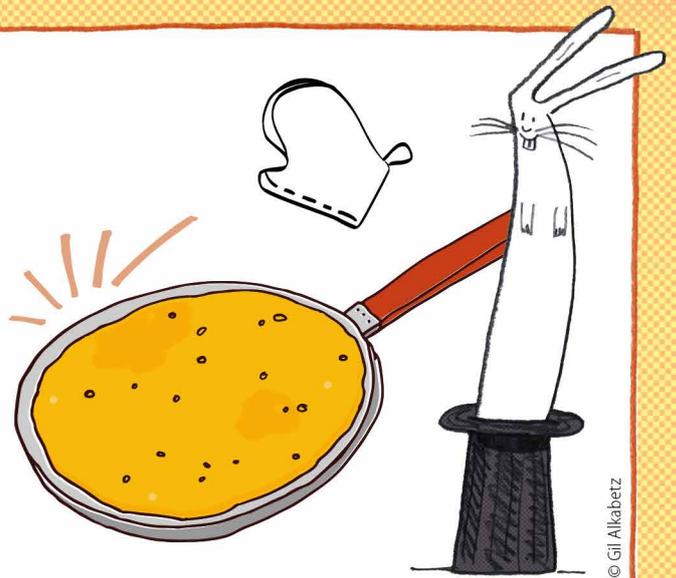
1kg de farine 

1l de lait 

 1 bon bol d'eau

L'ingrédient secret 

Des grands sourires



© Gil Allabetz

1 Dans un GRAAAAND saladier ou un seau alimentaire mélanger la farine, le sel et le sucre à l'aide d'une cuillère à soupe, faire un puits.

2 Verser les oeufs dans le puits et mélanger.

3 Ajouter le lait petit à petit lorsque la pâte commence à s'épaissir et battre vigoureusement jusqu'à obtention d'un mélange onctueux et mousseux. 

4 Ajouter trois bons capuchons d'ingrédients secrets.

5 Si la pâte est trop épaisse, diluer avec de l'eau.

#### POUR LA CUISSON

##### Au billig :

- \* Chauffer les plaques à plus ou moins 260°C huiler avec de l'huile végétale pour friture ou du saindoux.
- \* Mettre une bonne louche et tourner avec le râteau.
- \* Laisser un peu cuire et retourner avec la spatule, n'essayez pas de faire sauter la crêpe, le billig est trop lourd.

##### A la poêle :

- \* Faire chauffer une poêle huilée et y verser une louche de pâte à crêpes. 
- \* Attendre quelques minutes que la crêpe prenne une couleur brun clair et la retourner.
- \* Faire sauter la crêpe avec une pièce de monnaie dans la main pour porter chance.

#### POUR LES ACCOMPAGNEMENTS

- \* Sucre toutes couleurs
- \* Jus de citron
- \* Confitures rouges ou jaunes
- \* Chocolat sans huile de palme bien évidemment légèrement chauffé au préalable.



BON APPÉTIT !

