

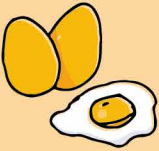

LES CRÊPES

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 

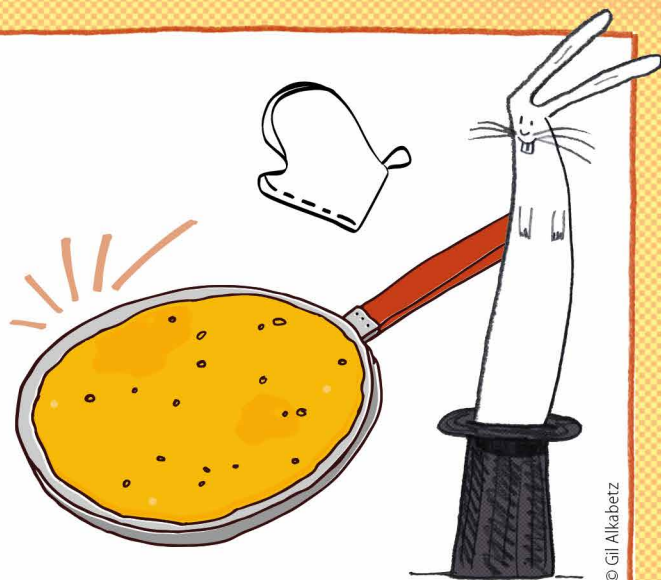
1kg de farine 

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 !

