

Crêpes (pâte classique)



Crêpes au sarrasin



Pommes à la cannelle



Caramel beurre salé



Crêpes au sarrasin

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de Cuisson : 30 minutes

INGRÉDIENTS (POUR 12 à 15 CRÊPES) :

- 200g de farine de blé
- 300g de farine de sarrasin
- 1l de lait 1/2 écrémé
- 8 œufs
- 30g de sucre (si crêpes sucrées)
- 1 filet d'huile
- 1 pincée de sel ou de bicarbonate de soude

PRÉPARATION :

- * Battre les œufs entiers avec le sucre.
- * Ajouter la farine en mélangeant au fouet.
- * Continuer à mélanger en ajoutant le lait petit à petit.
- * Ajouter la pincée de sel et le filet d'huile.

* (Laisser reposer la pâte.)

* Cuire les crêpes dans une poêle antiadhésive (avec éventuellement un peu d'huile ou de margarine de cuisson).

* Retourner les crêpes à mi-cuisson.

Crêpes (pâte classique)

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

INGRÉDIENTS (POUR 12 à 15 CRÊPES) :

- 500g de farine
- 1l de lait 1/2 écrémé
- 8 œufs
- 30g de sucre
- 1 filet d'huile
- 1 pincée de sel ou de bicarbonate de soude

PRÉPARATION :

- * Battre les œufs entiers avec le sucre.
- * Ajouter la farine en mélangeant au fouet.
- * Continuer à mélanger en ajoutant le lait petit à petit.
- * Ajouter la pincée de sel et le filet d'huile.

* (Laisser reposer la pâte.)

* Cuire les crêpes dans une poêle antiadhésive (avec éventuellement un peu d'huile ou de margarine de cuisson).

* Retourner les crêpes à mi-cuisson.

Caramel beurre salé

Temps de préparation : 15 minutes

INGRÉDIENTS (POUR 1 BOCAL) :

- 180g de sucre
- 110g de beurre salé
- 20cl de crème à 40 % de MG
- 4 pincées de fleur de sel

PRÉPARATION :

* Mettre le beurre, le sel et le sucre dans une casserole à fond épais. Faire chauffer (feu moyen à vif) en mélangeant. Le mélange doit mousser.

* Lorsque le mélange colore, ajouter la crème tout en continuant de mélanger.

* Une fois la consistance souhaitée, verser le caramel dans un bocal en verre préalablement passé sous l'eau.

Pommes à la cannelle

Temps de préparation : 15 minutes

INGRÉDIENTS : (POUR 8 PERSONNES)

- 8 pommes à cuire (boskoop, jonagold, ...)
- matière grasse
- cannelle

PRÉPARATION :

* Éplucher les pommes, enlever le trognon et les couper en lamelles.

* Faire fondre la matière grasse dans une poêle et faire revenir les pommes avec la cannelle quelques minutes pour les rendre fondantes.

