




Pâte à crêpe



www.latelierdarnaud.fr

atelierdarnaud@free.fr

Tel : 09.70.90.60.94

 L'atelier d'Arnaud cours cuisine

Recette pour 7 crêpes. Diamètre : 36 cm

Ingrédients :

Lait	: 375 g
Farine de blé	: 185 g
Sucre semoule	: 80 g
Beurre demi-sel	: 75 g
Œufs	: 3 pièces
Rhum	: 15 g

Procédé :

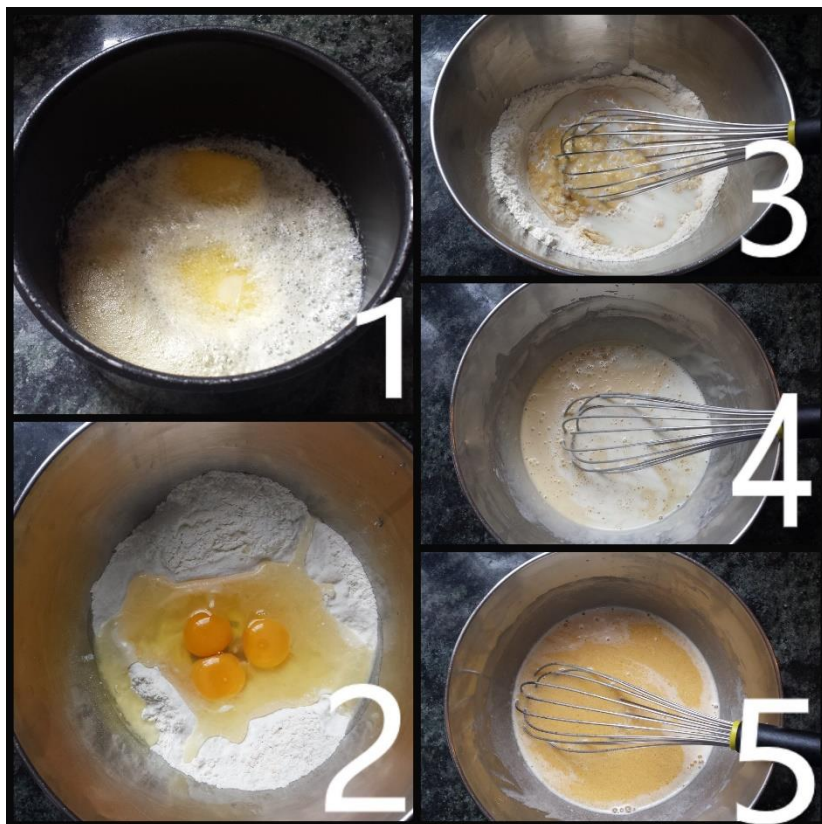
Disposer un petit récipient au congélateur.

Mettre le beurre en petits morceaux dans une casserole puis le cuire sur feu vif. Stopper la cuisson lorsque quelques petits points marrons se forment dans le fond. (Beurre noisette). Verser le directement à travers une passoire dans le plat préalablement sorti du congélateur.

Mettre la farine dans un récipient, former un puit, ajouter les œufs au centre.

A l'aide d'un fouet, mélanger en partant du centre et en donnant des mouvements circulaires.

Ajouter le lait petit à petit. Dès que la pâte est bien homogène, ajouter le sucre, le rhum et le beurre noisette refroidi.



Cuisson : Sur une « Billig » : régler la température de la plaque sur 200°C.

