



Pâte à crêpe

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 moyen. Stopper la cuisson lorsque quelques petits points marrons se forment dans le fond. (Beurre noisette). Verser le 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.



www.latelierdarnaud.fr

atelierdarnaud@free.fr

Tel : 09.70.90.60.94



L'atelier d'Arnaud cours cuisine



Pâte à crêpe

Recette pour 7 crêpes. Diamètre : 36 cm

www.latelierdarnaud.fr

atelierdarnaud@free.fr

Tel : 09.70.90.60.94



L'atelier d'Arnaud cours
cuisine

Ingrédients pour la ganache chocolat :

Chocolat noir 64 % : 126 g

Crème 30 % MG : 153 g

Procédé :

Faire bouillir la crème liquide. Verser la moitié de la crème chaude sur le chocolat en morceaux, mélanger au fouet puis verser le reste de la crème. Mélanger pour obtenir une ganache lisse et brillante.

