

Crêpes

Pour 4 personnes



250 g de farine

4 œufs

1 cs de sucre

1 pincée de sel

40 g de beurre fondu

5 dl de lait

Tamiser dans une terrine, faire la fontaine.

Ajouter, mélanger délicatement pour éviter les grumeaux.

Ajouter progressivement tout en continuant à mélanger.

Laisser reposer 1 h au frais.

Chauffer une poêle anti adhésive avec 1 cc de corps gras.

Verser la pâte par portion adaptée à la grandeur de la poêle (le moins possible pour obtenir des crêpes fines) et réaliser les crêpes en les faisant cuire 1 min. de chaque côté.

Remarque :

La galette est la version salée de la crêpe et se confectionne avec de la farine de sarrasin (Blé noir).

Cette recette ainsi que la rubrique « **Trucs & Astuces** » de la formation continue en économie familiale sont à découvrir sur www.grangeneuve.ch/formation-continue/