

CRÊPES



Ingrédients :

125 g farine

55 g sucre

2 œufs

65 g beurre

500 ml lait

Préparation :

Préchauffez la crêpière.

Dans un saladier, versez la farine, le sucre puis les œufs. Mélangez bien avec un fouet.

Ajoutez le beurre ramolli et mélangez tout
Finalement versez le lait.

Prenez une louche de pâte et versez-la sur la plaque (**billig**)

Étalez la pâte avec le râteau (**rozel**)

Quand la crêpe est cuite, retournez-la avec la spatule (**spanel**)

Mettez du beurre salé et du sucre.

Pliez la crêpe en quatre et servez-la.

Bon appétit !

GAUFRETTES



Ingrédients :

4 œufs

200 gr de sucre

200 gr de farine

200 gr de beurre

Préparation :

Dans un saladier mélangez les œufs et le sucre.

Ajoutez la farine. Fouettez à nouveau.

Ajoutez le beurre ramolli.

Faites chauffer le gaufrier.

Déposez une grosse cuillère à soupe de pâte.

Fermez le gaufrier, faites cuire 3 minutes environ.

PANCAKES



Ingrédients:

200 gr de farine
1 sachet de levure
4 cuillères à soupe de sucre
1 pincée de sel

2 œufs
200 ml de lait
50 gr de beurre
Du sirop d'érable

Préparation :

Mélangez tous les ingrédients « secs » (farine, levure, sucre, sel).

Dans un autre bol mélangez les ingrédients « humides » (lait, beurre, œufs).

Versez les ingrédients humides dans les ingrédients secs.

Mélanger juste assez pour mêler les deux.

Chauffez et graissez une poêle avec du beurre.

Déposez une petite louche de pâte dans la poêle.

Dès qu'une multitude de petites bulles apparaissent à la surface vous pouvez retourner la crêpe.

Laissez-la cuire encore 30 à 40 secondes.