

Pâte à crêpes simple

- 750 g farine
 - Sel fin
 - 1 l $\frac{1}{2}$ lait (entier ou $\frac{1}{2}$ écrémé)
 - 9 œufs
 - Huile ou beurre fondu
 - Parfum au choix (aujourd'hui du rhum)
-
- Mélanger farine + sel
 - Ajouter œufs battus en omelette
 - Puis petit à petit le lait froid
 - Ajouter 4 cuillères à soupe huile + parfum
 - Laisser reposer la pâte 1 heure

Pâte à galettes sarrasin

(Réaliser cette quantité 3 fois)

- 500 g farine sarrasin
 - 2 cuillères à soupe farine ordinaire
 - 2 œufs
 - 1 cuillère à café de sel fin
 - 1 litre eau froide
 - 25 cl de bière
-
- 3 cuillères à soupe d'huile
 - Mélanger les farines + sel
 - Ajouter les œufs battus
 - Ajouter la bière et l'eau froide petit à petit
 - Ajouter l'huile