

Crêpes

Description :

La crêpe est un mets composé d'une très fine couche de pâte faite à base de farine (principalement de blé ou de sarrasin) agglomérée à un liquide (eau ou lait). Elle se mange sucrée ou salée, comme plat principal, comme dessert ou peut aussi constituer un en-cas.

Pâte à crêpe (1001 g)

Recette pour 18 crêpes



Ingrédient	Poids (g)	%	Coût (Euro)	Prix au kg (Euro)
Beurre noisette	100	10		
Lait ½ écrémé	500	50		
Œufs entier	100	10		
Farine type 55	250	25		
Sucre semoule	50	5		
Vanille liquide	1	0.1		
Total	1001	100		

Procédé

Mettre le beurre dans une casserole puis la porter à ébullition jusqu'à la couleur noisette, puis réserver.
Mettre les produits secs ensemble (farine, sucre semoule), faire une fontaine. Dans un récipient casser les œufs, y ajouter le lait et la vanille liquide.

Verser petit à petit dans la fontaine puis mélanger à l'aide d'un fouet jusqu'à avoir une pâte liquide et homogène.
Puis ajouter le beurre noisette en le passant au chinois étamine.

S'il y a des grumeaux passé un coup de mixeur plongeant.

Crêpes

Description :

The crêpe is a dish consisting of a very thin layer of paste made from flour (mostly wheat or buckwheat) agglomerated with a liquid (water or milk). It is eaten with sugar or salt as a main dish, dessert or can also be a snack.

Pâte à crêpe (1001 g)

Recipe for 18 crêpes



Ingrédient		Poids (g)	%	Coût (Euro)	Prix au kg (Euro)
Brown butter		100	10		
Semi-skimmed milk		500	50		
Whole egg		100	10		
Flour type 55		250	25		
semolina sugar		50	5		
Vanilla extract		1	0.1		
	Total	1001	100		

Method

Place the butter in a saucepan and bring to a boil until color nut-brown and set aside.

Put the dry set (flour, granulated sugar), make a fountain. In a bowl break the eggs, add milk and vanilla extract.

Gradually pour into the fountain and then stir with a whisk until you have a liquid paste and homogeneous. Then add the brown butter by passing a chinois.

If there are lumps use a mix blender.