

Recette de la pâte de froment



Pain et viennoiseries

Facile

Pour : 15 personnes

Préparation : 25 mn

Repos : 1 h

Réalisez vous-même de délicieuses crêpes avec cette recette authentique, détaillée par un Maître Crêpier.

Ingrédients

- 500 g de farine type 55
- 150 g de sucre
- 10 g de sel
- 3 oeufs entiers
- 25 g de beurre salé fondu
- 1 l de lait entier
- 1 cc rase d'extrait de vanille - ou 1 sachet de sucre vanillé.

Préparation

- 1** **Pour 15 à 18 crêpes** Mélanger la farine, le sucre et le sel dans un saladier. Ajouter les oeufs au centre et commencer doucement le mélange. Ajouter le lait en plusieurs fois, par petites quantités. Après incorporation de la moitié du lait, ajouter le beurre fondu et mélanger vigoureusement. Finir avec le reste de lait.
- 2** Mettre la pâte au frais 1h au moins.
- 3** Conseil : Faire légèrement colorer le beurre (noisette), cela donnera un meilleur goût Vous pouvez également parfumer cette pâte avec de l'eau de fleur d'oranger, un alcool à base d'orange, une cuillerée à soupe de cacao en poudre ou quelques gouttes d'extrait de café.
- 4** Chauffer un billig à 220°C, le graisser légèrement pour la première crêpe et étaler la pâte au rozell. Cette pâte contenant du beurre, il n'est pas nécessaire de graisser le billig à chaque cuisson.

Proposé par

Maître Crêpier

Bertrand Denis, Maître Crêpier et fondateur de l'École Maître Crêpier en Bretagne
(www.ecole-maitre-crepier.fr)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

