

# Crêpes de froment

La recette du chef - jeudi 3 février 2022

Pour 15 crêpes.

## Liste des ingrédients

- 60 cl de lait ;
- 300 g de farine ;
- 3 cuillères à soupe de sucre ;
- 50 g de beurre fondu ;
- 4 oeufs.

## Matériel à prévoir

- 1 saladier ;
- 1 fouet ;
- 1 poêle ;
- 1 louche ;
- 1 spatule en bois.



## Etapes de la recette

1. Mettre la farine dans le saladier puis former un puit ;
2. Déposer les œufs, le sucre et le beurre fondu dans le puit ;
3. Mélanger délicatement avec le fouet tout en y ajoutant au fur et à mesure le lait afin d'obtenir une pâte liquide légèrement épaisse ;
4. Laisser reposer pendant une heure ;
5. Faire chauffer la poêle et la huiler très légèrement à l'aide d'un papier essuie-tout ;
6. Verser une louche de pâte dans la poêle, la répartir puis attendre qu'elle soit cuite d'un côté avant de la retourner.

*L'équipe de la cuisine centrale vous souhaite un bon appétit !*

**Cuisine centrale municipale d'Erquy**

Place de la Bastille

[www.erquy.bzh](http://www.erquy.bzh)

**ERQUY**

l'air qu'il vous faut !