

Crêpes du Moulin

Pour 4 personnes

300 g de farine
40 g de beurre
3 Œufs
100 à 150 g de sucre
600 cl de lait
1 pincée de sel
1 sachet de sucre vanillé
Pour le goût, 5 ml de grand Marnier, de rhum ou autre

- 1 – Faire fondre le beurre dans un peu de lait chaud
- 2 – Dans un r récipient, mettre la farine, faire un puits et y casser les œufs
- 3 – Bien mélanger en y ajoutant progressivement le lait froid et le lait avec le beurre fondu afin d'obtenir une pate liquide, " pas trop "
- 4 – Ajouter le sucre vanillé, le sel, le sucre en poudre et le petit plus pour le goût
- 5 – Laisser reposer au réfrigérateur " 4 heures " minimum

Bon appétit

La galette du Moulin

Pour 6 personnes

700 g de farine de sarrazin
1 œuf
1 cuillère à café de sel
Eau

- 1 – Dans un récipient délayer la farine avec de l'eau, le sel, l'œuf
- 2 – Bien mélanger afin d'obtenir une pâte consistante
- 3 – Couvrir et laisser reposer au frigidaire 12 heures minimum
- 4 – Avant la cuisson, ajouter un peu de lait pour avoir une pâte assez liquide
- 5 – Pour bien étaler la pâte dans la poêle ou sur la galettière, graisser avec un peu de saindoux, vous aurez une galette croustillante

Bon appétit