



Les crêpes de la Cabane à farine

Pour 200 g de farine (6 à 7 crêpes)

- 2 œufs
- 200 g de farine semi-complète La cabane à farine
- 1/2 litre de lait
- 1/2 cuillère à café de sel
- 2 cuillérées à soupe de sucre
- 2 cuillérées à soupe d'huile

Pour 1 kg de farine (environ 30 crêpes)

- 10 œufs
- 1 kg de farine semi-complète La cabane à farine
- 2,5 litres de lait
- 2,5 cuillérées à café de sel
- 10 cuillérées à soupe de sucre
- 10 cuillérées à soupe d'huile

Variante à la bière :

- Mettre 2 litres de lait et 1/2 litre de bière blonde au lieu de 2,5 litres de lait

Mettre la farine tamisée dans un bol et faire une fontaine.

Battre les œufs en omelette, y ajouter le sel et le sucre et verser le mélange au milieu de la fontaine.

Incorporer petit à petit le mélange à la farine en remuant doucement avec le batteur ou le fouet.

Ajouter le lait progressivement avec le fouet, puis l'huile en dernier.

Laisser reposer au minimum 1/2 heure.

Bon appétit !