

Assortiment de crêpes et galettes de blé noir

Pâte à crêpes au lait ribot

250g de farine de blé
2 œufs
50cl de lait ribot
10cl d'huile
½ sachet de levure de boulanger lyophilisée

Mélangez la farine et la levure puis creusez un puits et ajoutez les œufs. Faites tiédir le lait ribot et ajoutez le au mélange précédent avec l'huile à la fin petit à petit. Laissez reposer la pâte 30min puis fouettez-la vigoureusement avant de l'utiliser.

Faites chauffer une poêle et déposez un petit peu de pâte pour faire comme des mini crêpes.

Pâte à crêpes triple Breizh

200g de farine de blé
30g de farine de blé noir
6 œufs
50cl de lait entier
10cl d'huile
2 CS de breizh cola (cola normal pour moi)
1 pincée de sel de guérande

Mélangez les deux farines puis déposez les œufs . Faites bouillir le lait et incorporez le au mélange précédent puis le coca et l'huile tout en fouettant vigoureusement.

Laissez la pâte reposer 30min avant de l'utiliser.

Pâte à galettes de blé noir

500g de farine
1 CS de gros sel
1 œuf
½ litre d'eau
½ litre de lait

Mélangez la farine avec l'œuf et le sel. Ajoutez l'eau et le lait petit à petit pour obtenir une pâte bien lisse. Laissez reposer si possible deux heures avant de l'utiliser.