

Crêpes

Recettes bretonnes d'Ismaël

Crêpes sucrées ou galettes de froment
Pour environ 15 crêpes:

350 g farine
30 g de sucre
Quelques gouttes d'huile
 $\frac{3}{4}$ d'un verre de bière
1 pincée de sel
50 g de beurre
3 œufs
1 litre de lait

On peut servir ces crêpes avec du sucre, du citron, du chocolat, de la confiture, et toutes autres bonnes choses sucrées.

Crêpes de blé noir

Pour environ 18 crêpes:

375 g farine de blé noir (sarazin)
90 g de farine blanche
1 litre d'eau
1 pincée de sel
1 œuf
Quelques gouttes d'huile

On peut faire ces crêpes au jambon, fromage, à la sauce tomates, aux oignons et aux petites herbes selon les goûts de chacun.