

## Recette : Crêpes bretonnes (sucrées)

Pour 5 douzaines  
( 1 heure de travail sur bilig)

### Ingrédients

Farine blanche (fluide) : 1 kg  
Sucre en poudre : 500 gr  
Œufs : 15  
Lait : 2,5 litre  
Beurre salé : 100 gr  
(Sel : 1 pincée si beurre doux)  
( Option Vanille : quelques gouttes)



### Fabrication

- Mettre le beurre dans une petite casserole à feu très doux
- Mélanger légèrement au fouet le sucre et les œufs (sans les battre fortement) dans une grande jarre
- Incorporer la farine, en deux fois
- Lorsque que le mélange est lisse et onctueux, ajouter le beurre fondu
- (Ajouter le sel)
- Ajouter le lait : 1litre d'abord et diluer
- Puis verser le reste du lait et diluer
- (Option : Verser la vanille)
- Option : passer la pâte dans un chinois
- Laisser reposer la pâte ½ heure

## Recette : Galette bretonnes (salée)

Pour 1 douzaine

### Ingrédients

Farine blanche : 300 gr  
Farine sarrasin : 300 gr  
Œuf : 1 ou 2  
Lait : 80 cl  
Eau : 80 cl  
Sel : 1 cuillère à soupe



### Fabrication

- Mélanger au fouet les 2 farines et 1 ou 2 œuf(s) en y ajoutant un peu d'eau
- Quand la pâte a la consistance d'une mayonnaise, battre énergiquement pendant 5 minutes
- Incorporer le lait puis le reste de l'eau pour obtenir une belle crème lisse
- Laisser reposer la pâte au moins 1 heure