

## ATELIER CUISINE DU MERCREDI 01<sup>ER</sup> FÉVRIER 2012



### PÂTE A CREPES



Pour 60 personnes.

**Ingrédients :**

- 1.5 kg de farine
- 24 œufs
- 3 l. de lait
- 50 g de beurre
- 40ml de vanille
- 40 ml de rhum pâtissier
- 4 sachets de sucre vanillé
- 10 g de sel

1 kg de sucre semoule (pour sucrer les crêpes cuites)

**Matériel :**

- 1 saladier
- 1 fouet
- 1 verre mesureur
- 1 spatule
- 1 Poêle à crêpe
- 1 louche
- 1 fourchette
- 1 demi pomme de terre
- 1 chinois

**Préparation :**

Casser et battre les œufs dans le saladier. Incorporer la farine et délayer petit à petit avec le lait. Ajouter les 50 g. de beurre fondu, la vanille, le rhum, le sucre vanillé et le sel. Passer au chinois pour éliminer les grumeaux.

Laisser reposer la pâte au frais au moins une demi-heure.

**\*Astuce :** à l'aide d'une demi-pomme de terre piquée à la fourchette, graisser le fond de la poêle sans la rayer.