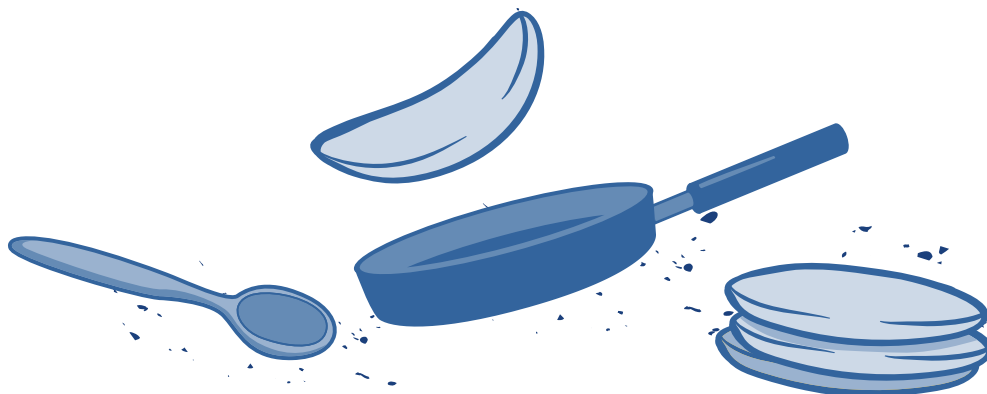


RECETTE DE GALETTE SALÉE

« LA CHACAL »



INGRÉDIENTS

PÂTE À CRÊPE :

- 250 G DE FARINE DE BLÉ NOIR
- 2 ŒUFS
- 25 CL DE LAIT
- 25 CL D'EAU
- 40 G DE BEURRE
- HUILE
- SEL

GARNITURE :

- 3 TRANCHES DE LARD GRILLÉ
- 1 ŒUF
- 1 TOMATE
- GRUYÈRE
- OIGNONS DE ROSCOFF CONFITS

PRÉPARATION

1. Verser la farine et le sel dans un saladier. Au milieu, faire un puit et y casser les 2 œufs. Fouetter le tout en ajoutant au fur et à mesure le lait ainsi que l'eau. Terminer en ajoutant le beurre fondu.
2. Laisser reposer la préparation 2h avant la cuisson.
3. Faire chauffer une poêle à crêpe avec l'huile. Quand elle est bien chaude, y verser la pâte à crêpes.
4. Faire cuire le premier côté, et hop, retourner la crêpe !
5. Casser l'œuf par-dessus, poivrer et laisser légèrement blanchir, puis ajouter le fromage râpé ainsi que la tomate, le lard préalablement grillé et les oignons confits. Rabattre deux côtés et replier les deux autres.

Recette de Marie Volant, cuisinière à
LA CRÊPERIE DE LA BAIE
 19 Rue Charles de Gaulle, 29940 La Forêt-Fouesnant



NOM DU CÔQ :

RECETTE DE CRÊPE SUCRÉE

« LA DARK  CHACAL »

INGRÉDIENTS

PÂTE À CRÊPE :

- 5 ŒUFS
- 500 G DE FARINE
- 1 L DE LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ
- HUILE
- SEL

GARNITURE :

- 1 BANANE
- 1 CITRON VERT
- CHOCOLAT NOIR
- ECLATS DE PISTACHES
- CHANTILLY

PRÉPARATION

1. Dans un saladier verser la moitié de la farine et le sel, puis rajouter les œufs un à un, incorporer ensuite un peu de lait puis de la farine puis à nouveau du lait et ainsi de suite.
2. Laisser reposer la préparation 2h avant la cuisson.
3. Faire chauffer une poêle à crêpe avec l'huile. Quand elle est bien chaude, y verser la pâte à crêpes.
4. Faire cuire le premier côté, et hop, retourner la crêpe !

Une fois la crêpe refroidie, ajouter des morceaux de banane, le chocolat noir fondu, les pistaches, des zestes de citron vert (pas beaucoup) et la chantilly (beaucoup !).

Recette de Marie Volant, cuisinière à
LA CRÊPERIE DE LA BAIE
 19 Rue Charles de Gaulle, 29940 La Forêt-Fouesnant



NOM DU CÔQ :