

Crêpes au froment d'Anne Joséphine



Préparation : 15 minutes
Cuisson : selon les quantités

500 g de farine fluide Francine
100 g de farine de sarrasin
120 g de sucre
25 g de sel marin
110 g de beurre demi-sel fondu
6 œufs
2 litres de lait



Dans un saladier, mélangez à la main en malaxant vigoureusement les deux farines, le sucre, les œufs puis versez le beurre fondu chaud sans cesser de mélanger.

Versez ensuite le lait petit à petit le lait, la pâte devient de plus en plus fluide.

Couvrez le saladier avec un linge puis laissez la pâte reposer au moins une heure à température ambiante.

Ensuite, faites cuire les crêpes avec une noisette de beurre sur la billig, la crêpière bretonne traditionnelle qui permet des crêpes dentelées et légères (le coup de main d'Anne-Joséphine y est pour beaucoup !).

A défaut, vous pouvez aussi cuire les crêpes dans une poêle spéciale

Anne Joséphine est ma Maman, qui adore faire plaisir à ses enfants, petit-enfants, arrières petit-enfants en nous préparant des crêpes qu'elle accompagne de différentes farces...