

Momes

La recette de la pâte à crêpes



Ingrédients (pour environ 30 crêpes) :

J'ai besoin de



- 6 œufs
- 1 pincée de sel
- 500 gr de farine
- 200 gr de sucre
- 1 litre de lait
- du beurre pour la cuisson

Préparation

Crop fastache

Dans un grand saladier, versez la farine, le sel, le sucre, les œufs et le lait.

Remuez, remuez, remuez, jusqu'à ce que vous obteniez une pâte bien lisse.



Cuisson

A l'aide d'un essuis-tout, étalez le beurre sur le fond de la poêle. Une fois que la poêle est bien chaude, versez l'équivalent d'une bonne louche de pâte. Étalez la pâte en faisant tourner la poêle. Laissez cuire un peu, puis décollez les bords et faites sauter la crêpe pour la retourner. Poursuivre la cuisson de l'autre côté.



miam !

Il ne reste plus qu'à déguster !

Pour 15 crêpes :

15 est la moitié de 30 donc je divise tout par deux

œufs : $6 : 2 = 3$

sel : $1 : 2 = 0.5$ donc $\frac{1}{2}$ pincée de sel !

0.5 litre de lait = $\frac{1}{2}$ litre

farine : $500 : 2 = 250$ g

sucres : $200 : 2 = 100$ g

Pour 45 crêpes :

45 = 30 + 15 !

Œufs : 6 + 3 = 9

Lait : 1 litre + ½ litre

Farine : 500 + 250 = 750 g

Sucre : 200 + 100 = 300 g

Nombre de crêpes	15	30	45
Œufs	3	6	9
Sel	1/2	1 Pincée	1pincée et demie !!
Lait	½ litre =0.5 l	1 litre	1,5 litre
Farine	250g	500g	750g
sucre	100g	200g	300g

Vous avez résolu un problème de proportionnalité !!

Bravo !

Question bonus : 0,5 litre =cl=.....ml ???

Envoyez la réponse par mail !