

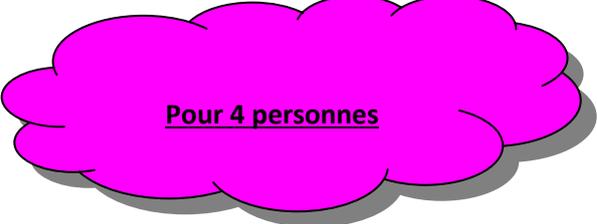
# La recette des crêpes

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 15 min

Ingrédients :

- + 250 g de farine
- + 4 œufs
- + ½ litre de lait
- + 1 pincée de sel
- + 50 g de beurre fondu



Pour 4 personnes

Préparation de la recette :

- + Mettre la farine dans un saladier avec le sel et le sucre. Faire un puits au milieu et y verser les œufs légèrement battus à la fourchette.
- + Commencer à incorporer doucement la farine avec une cuillère en bois. Quand le mélange devient épais, ajouter le lait froid petit à petit, on peut utiliser un fouet mais toujours doucement pour éviter les grumeaux.
- + Quand tout le lait est mélangé, la pâte doit être assez fluide, si elle vous paraît trop épaisse, rajouter un peu de lait. Ajouter ensuite le beurre fondu, mélanger bien.
- + Cuire les crêpes dans une poêle. Verser une petite louche de pâte dans la poêle, faire un mouvement de rotation pour répartir la pâte sur toute la surface, poser sur le feu et quand le tour de la crêpe se colore en roux clair, il est temps de la retourner.
- + Laisser cuire environ une minute de ce côté et la crêpe est prête. Répéter jusqu'à épuisement de la pâte.

# La recette de la béchamel

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients :

- + 50 g de farine
- + 50 g de beurre
- + 60 cl de lait
- + Sel/ poivre



Pour 6 personnes

Préparation de la recette :

- + Faites fondre le beurre dans une casserole à fond épais. Ajoutez la farine, et remuez avec une cuillère de bois sans laisser colorer. La farine doit juste épaissir.
- + Versez le lait progressivement, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la sauce épaississe. Assaisonnez de sel et poivre.

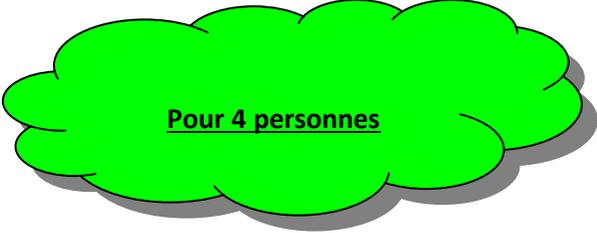
# La recette de la crème pâtissière

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients :

- ✚ ½ litre de lait
- ✚ 60 g de farine
- ✚ 100 g de sucre
- ✚ 4 œufs
- ✚ 1 sachet de sucre vanillé



Pour 4 personnes

Préparation de la recette :

- ✚ Dans un saladier, battre les œufs et le sucre vigoureusement jusqu'à ce que le mélange blanchisse et prenne du volume.
- ✚ Faire bouillir le lait avec le sucre vanillé. Ajouter la farine aux œufs blanchis et mélanger, verser progressivement le lait bouillant sur le mélange et l'incorporer au fouet.
- ✚ Verser le mélange obtenu à nouveau dans la casserole.
- ✚ Porter la crème à ébullition sans arrêter de remuer à l'aide d'un fouet pendant 2-3 minutes.
- ✚ Verser la crème dans un récipient.

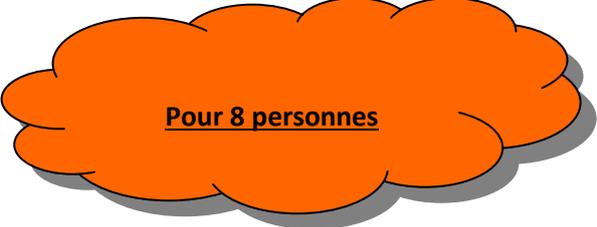
# La recette du gâteau de crêpes

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients :

- ✚ Pâte à crêpe
- ✚ Crème pâtissière
- ✚ Une boîte de poires au sirop



Pour 8 personnes

Préparation de la recette :

- ✚ Préparer la pâte à crêpes
- ✚ Préparer la crème pâtissière
- ✚ Cuire les crêpes : faire chauffer la poêle, faire fondre une noisette de beurre
- ✚ Verser  $\frac{1}{2}$  louche de pâte, incliner la poêle pour en recouvrir le fond puis faire cuire environ 1 minute et demi de chaque côté. Continuer ainsi de suite jusqu'à épuisement de la pâte.
- ✚ Emballer un moule à manqué de film alimentaire
- ✚ Couvrir le fond et les parois du moule avec 6 crêpes en les laissant dépasser de chaque côté.
- ✚ Déposer une crêpe au fond du moule, tartiner de crème pâtissière et de morceaux de poires coupées en fines tranches, déposer une autre crêpe dessus et tartiner là de crème pâtissière puis de poires et ainsi de suite jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'une crêpe.
- ✚ Rabattre le bord des crêpes qui ont servi à couvrir le moule et poser cette dernière crêpe, couvrir de film alimentaire afin que les crêpes ne sèchent pas.
- ✚ Laisser reposer le gâteau au frais (réfrigérateur)

