



Objectif

5 000 Crêpes

• Les Ingrédients

Pour 15 Crêpes

- 50 g de beurre
- 4 œufs
- 2 cuillères à café de sucre
- 1 pincée de sel
- 250 g de farine
- 1/2 litre de lait.

Pour 5000 Crêpes

- 16,650 kg de beurre
- 1332 œufs
- 2kg de sucre
- 100g de sel
- 83,250 kg de farine
- 166.5 litres de lait.

• La recette pour 15 crêpes à répéter 333 fois



Mettre l'ensemble des ingrédients dans un récipient sauf le beurre.



Mélanger avec un fouet jusqu'à obtenir de la pâte liquide et sans grumeaux.



Ajouter les 50g de beurre fondu: fondre au micro-onde, ça va plus vite! Pour plus de goût, ajouter de la fleur d'oranger ou du **RHUM** !!!



Si possible, laisser reposer, puis étaler une dose de pâte dans une poêle chaude préalablement graissée



Laisser cuire à feu doux...



...puis retourner pour laisser cuire l'autre côté.



Vous pouvez nous servir vos crêpes avec le **SBAM** !