

# Cuisson des crêpes et galettes

Attention !!! Il y a des symboles de couleur sur les prises électriques dans la salle d'activités. Les deux crêpières doivent impérativement être branchées sur deux symboles différents. Vous aurez à disposition des rallonges électriques.

## **Les galettes**

1/ Lavez-vous les mains

2/ Posez la crêpière en gardant suffisamment d'espace d'un côté et de l'autre pour pouvoir positionner facilement vos accessoires.

3/ Vous aurez besoin des éléments suivants :

- un saladier avec une louche et un fouet
- un petit bac avec de l'eau froide et de l'essuie tout,
- un plateau rond vert recouvert d'aluminium
- un tampon graisseur dans une petite assiette contenant de l'huile de tournesol.
- l'accessoire en T et une spatule.

4/ Branchez la crêpière et réglez-la sur 240° C. Laissez la bien chauffer, versez de l'huile sur la crêpière et étalez à l'aide du tampon graisseur. Attendez que la fumée disparaisse.

5/ Versez la pâte dans un saladier et mélangez. Contrôlez la dilution de la pâte, qui a dû épaissir durant la période de repos, n'hésitez pas à rajouter de l'eau si besoin.

6/ Essuyez la plaque avec le tampon graisseur.

7/ Versez une louche remplie à raz de pâte à galettes et reposez la louche dans le saladier. La pâte se met « à bouillir »,

8/ Étalez la pâte le plus rapidement possible. Si vous n'avez pas suffisamment de pâte, complétez avec un peu de pâte supplémentaire.

9/ Laissez cuire d'un côté, décollez à l'aide de la spatule, retournez.

10/ Laissez cuire de l'autre côté, puis déposez sur le plateau rond

11/ Recommencez depuis l'étape 6

12/ Insérez une feuille de papier cuisson toutes les 10 galettes

## **Les galettes**

1/ Lavez-vous les mains

2/ Posez la crêpière en gardant suffisamment d'espace d'un côté et de l'autre pour pouvoir positionner facilement vos accessoires.

3/ Vous aurez besoin des éléments suivants :

- un saladier avec une louche et un fouet
- un petit bac avec de l'eau froide et de l'essuie tout,

- un plateau rond vert recouvert d'aluminium
- un tampon graisseur dans une petite assiette contenant de l'huile de tournesol.
- l'accessoire en T et une spatule.

4/ Branchez la crêpière et réglez-la sur 240° C. Laissez la bien chauffer, versez de l'huile sur la crêpière et étaler à l'aide du tampon graisseur. Attendre que la fumée disparaisse.

5/ Versez la pâte dans le saladier et mélangez.

6/ Essuyez la plaque avec le tampon graisseur.

7/ Versez une louche remplie à raz de pâte à crêpes et reposez la louche dans le saladier.

8/ Étalez la pâte. Si vous n'avez pas suffisamment de pâte, complétez avec un peu de pâte supplémentaire.

9/ Laissez cuire d'un côté, décollez à l'aide de la spatule, retournez.

10/ Laissez cuire de l'autre côté, puis déposez sur le plateau rond.

11/ Recommencez depuis l'étape 6

12/ Insérez une feuille de papier cuisson toutes les 10 crêpes

Les galettes et les crêpes préparées à l'avance doivent être mises de côté sur les tables de préparation derrière vous. Le nombre de galettes et crêpes à faire vous sera communiqué à la prise de poste.