

# Pâte à crêpes / pâte à galettes

Vous aurez besoin de matériel à ramener de vos maisons : tablier, balance, entonnoir, verre doseur, grand saladier, fouet électrique ou mixeur plongeant ou robot.

## **Ingrédients pâte à crêpes**

300g de farine  
3 œufs  
25 cl d'eau  
25 cl de lait  
2 cuillères à soupe d'huile  
1 pincée de sel

## **Recette**

Mettre tous les ingrédients dans le saladier, mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse sans grumeau.

Verser dans les bouteilles vides à disposition.

Mettre la pâte à crêpes dans un des réfrigérateurs.

Il est possible selon la taille de votre saladier de réaliser plusieurs recettes d'un coup.

---

## **Ingrédients pâte à galettes**

500 g de farine de sarrasin  
1 œuf  
150 cl d'eau  
1 cuillère à soupe de sel  
3 cuillères à soupe d'huile

## **Recette**

Mettre tous les ingrédients dans le saladier, mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse sans grumeau.

Verser dans les bouteilles vides à disposition.

Mettre la pâte à galettes dans le second réfrigérateur.

Il est possible selon la taille de votre saladier de réaliser plusieurs recettes d'un coup.