

Restauration

Mise en place

2 personnes à l'approvisionnement

2 personnes au réchauffage des galettes et crêpes

1 personne à la cuisson des œufs

Approvisionnement galettes

Les bénévoles au réchauffage auront au milieu des deux crêpières et le bain marie avec le mélange forestier.

Une des deux personnes fournira le reste des ingrédients petit à petit :

- comté
- tranches de jambon
- mâche et roquette

Tandis que l'autre ajoutera les œufs sur la galette au dernier moment.

Cuisson des oeufs

1/ Procédez à l'allumage des réchauds en effectuant les manipulations suivantes :

- Déverrouillez en poussant le levier vers le haut
- Ouvrez le clapet
- Insérez la bouteille de gaz
- Fermez le clapet
- Verrouillez en poussant le levier vers le bas
- Tournez le bouton jusqu'au clic qui provoque l'étincelle, le feu doit s'allumer, si ça n'est pas le cas, remettez sur OFF et recommencez l'opération

2/ Faites chauffer les poêles à l'aide des réchauds à gaz

3/ Mettez un peu de beurre dans une des poêles et faites cuire les œufs

4/ Recommencez avec la deuxième poêle

4/ Donnez la première poêle avec les œufs cuits à la personne qui s'occupera de les mettre dans les galettes. Lorsqu'elle vous rapporte la poêle, donnez lui la seconde et refaites cuire des œufs en mettant un peu de beurre à chaque fois pour ne pas que les blancs attachent.

5/ Poursuivez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de galettes à faire.

Réchauffage des galettes traditionnelles

1/ Faites chauffer les crêpières

2/ Essayez la plaque avec le tampon graisseur

3/ Mettez la galette à réchauffer

4/ Mettez une poignée de comté au centre de la galette

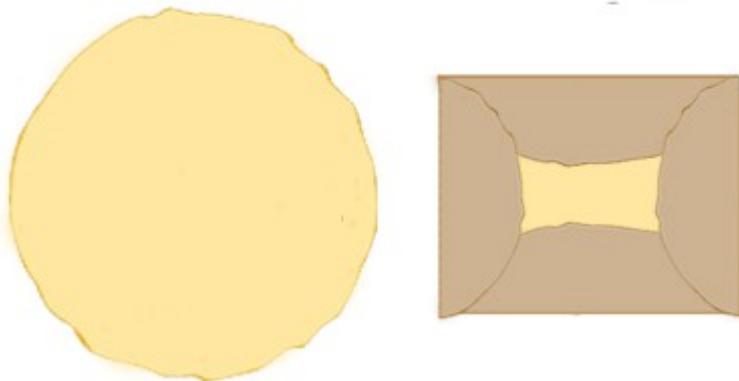
5/ Ajoutez la tranche de jambon sur le comté

6/ Laissez fondre un peu le comté

7/ Ajoutez le mélange mâche et roquette

8/ Déposez l'œuf au centre

9/ Fermez la galette sur ce modèle en commençant par fermer sur deux côtés opposés et en appuyant avec la spatule pour faire tenir la galette, puis les deux autres côtés en appuyant à nouveau pour maintenir la galette.



Réchauffage des galettes végétariennes

- 1/ Essuyez la plaque avec le tampon graisseur
- 2/ Mettez la galette à réchauffer
- 3/ Mettez une poignée de comté au centre de la galette
- 5/ Ajoutez le mélange forestier
- 6/ Laissez fondre un peu le comté
- 7/ Ajoutez le mélange mâche et roquette
- 8/ Déposez l'œuf au centre
- 9/ Fermez la galette comme indiqué précédemment

Approvisionnement crêpes

Il faudra mettre à disposition des bénévoles au réchauffage le sucre et la confiture. Vous pourrez aider à l'étaler si besoin. Le chocolat est dans un bac dans le bain marie.

Réchauffage des crêpes

- 1/ Faites chauffer les crêpières
- 2/ Essuyez la plaque avec le tampon graisseur
- 3/ Mettez la crêpe à réchauffer
- 4/ Etalez de confiture ou de chocolat, ou saupoudrez de sucre
- 5/ Pliez les côtés droit et gauche et rabattez la base de la crêpe afin d'obtenir une forme de triangle

