

## Crêpes et galettes

Attention à ne pas confondre<sup>1</sup> les crêpes et les galettes en Bretagne !

On fait les crêpes avec de la farine de froment<sup>2</sup> et elles sont toujours sucrées<sup>3</sup> : au sucre, à la compote, au chocolat, à la banane, etc.

On fait les galettes avec de la farine de sarrasin<sup>4</sup> et elles sont salées<sup>5</sup>. On trouve par exemple souvent sur les cartes des restaurants la galette complète avec du jambon<sup>6</sup>, un œuf et du fromage.



250 g de farine  
4 œufs entiers  
1/2 l de lait  
40 g de sucre  
50 g de beurre fondu

Mettre la farine dans une terrine<sup>7</sup> et faire un puits<sup>8</sup>. Ajouter les œufs, le sucre et le sel et mélanger<sup>9</sup>. Puis ajouter le lait petit à petit<sup>10</sup>. Quand le mélange est homogène, verser le beurre fondu<sup>11</sup>.



330 g de farine de sarrasin  
10 g de sel  
3/4 l d'eau froide  
1 œuf entier

Mettre la farine et le sel dans une terrine et faire un puits. Ajouter l'eau petit à petit et mélanger. Puis ajouter l'œuf. Laisser la pâte reposer<sup>12</sup> environ deux heures au frigo.

Faire fondre du beurre dans une poêle<sup>13</sup> et verser une louche<sup>14</sup> de pâte. Faire cuire<sup>15</sup> une à deux minutes de chaque côté.

1 confondre qc etw. verwechseln • 2 la farine de froment das Weizenmehl • 3 sucré,e süß • 4 la farine de sarrasin das Buchweizenmehl • 5 salé,e herzhaft • 6 le jambon der Schinken • 7 une terrine eine Schüssel • 8 faire un puits eine Mulde in die Mitte bilden • 9 mélanger qc etw. rühren • 10 petit à petit nach und nach • 11 fondre schmelzen • 12 laisser reposer qc etw. ruhen lassen • 13 une poêle eine Pfanne • 14 une louche eine Kelle • 15 faire cuire qc etw. braten