

Crêpes et galettes

Attention à ne pas confondre¹ les crêpes et les galettes en Bretagne !

On fait les crêpes avec de la farine de froment² et elles sont toujours sucrées³ : au sucre, à la compote, au chocolat, à la banane, etc.

On fait les galettes avec de la farine de sarrasin⁴ et elles sont salées⁵. On trouve par exemple souvent sur les cartes des restaurants la galette complète avec du jambon⁶, 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 terrine⁷ et faire un puits⁸. Ajouter les œufs, le sucre et le sel et mélanger⁹. Puis ajouter le lait petit à petit¹⁰. Quand le mélange est homogène, verser le beurre fondu¹¹.



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 reposer¹² environ deux heures au frigo.

Faire fondre du beurre dans une poêle¹³ et verser une louche¹⁴ de pâte. Faire cuire¹⁵ 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