

CRÊPES BIGOUDÈNES DE BLÉ NOIR

Pour une trentaine de crêpes

Recette actuelle :

- 500 g de farine de blé noir
- 2 œufs
- 1 litre d'eau
- ½ litre de lait
- une pincée de gros sel

Recette à l'ancienne :

- 500 g de farine de blé noir
- 1 œuf
- 1 litre d'eau
- une pincée de gros sel

Dans un saladier, battre à la main les œufs entiers, le sel et la farine.

Ajouter petit à petit l'eau puis le lait (en fonction de la recette choisie) pour éviter les grumeaux.

Les faire cuire sur une *billig* à 200°C. Les crêpes de blé noir sont plus difficiles à travailler, elles se cassent facilement.

Anciennement, il était de coutume de verser une louchée, étaler, laisser cuire un petit peu, retourner, beurrer et retourner une dernière fois. Aujourd'hui on les retourne toujours deux fois, puis on les beurre et les garnit volontiers de jambon, œuf et fromage, la fameuse crêpe "complète" ! Si vous les faites dans la cheminée, il faut remettre des brindilles ou des aiguilles de pin sous le feu, toutes les deux ou trois crêpes de manière à avoir une *billig* assez chaude !

ET VOUS ? ÊTES-VOUS PLUTÔT

CRÊPE ou GALETTE ?

WWW.MUSEEBIGOUDEN.FR