

CRÊPES BIGOUDÈNES DE FROMENT

Pour une trentaine de crêpes

- 500 g de farine de froment
- 150 g de sucre
- 6 œufs
- 1,5 litre de lait

Dans un saladier, battre à la main les œufs entiers, le sucre et la farine. Ajouter petit à petit le lait afin d'éviter les grumeaux.

Les crêpes de froment sont beaucoup plus souples et faciles à faire.

Anciennement, comme pour les crêpes de blé noir, il était de coutume de verser une louchée, l'étaler, laisser cuire un petit peu, retourner, beurrer et retourner une dernière fois. Aujourd'hui on les retourne toujours deux fois, puis on les garnit volontiers de sucre, chocolat en poudre, confiture ou caramel !

ET VOUS ? ÊTES-VOUS PLUTÔT

CRÊPE ou **GALETTE** ?

WWW.MUSEEBIGOUDEN.FR