





# Pâte à crêpes







## Pâte à crêpes salée à la farine T55 et T80

### Pour 4 crêpes




- 100 g de farine T80 
- 25 g de farine blanche
- 12,5 cl de lait
- 12,5 cl d'eau
- 1 pincée de fleur de sel 
- 1/2 c.a.s d'huile d'olive 
- 1 œuf 

### Pour 16 crêpes



- 400 g de farine T80 
- 100 g de farine blanche
- 50 cl de lait
- 50 cl d'eau
- 4 pincées de fleur de sel 
- 2 c.a.s d'huile d'olive 
- 4 œufs 

## Pâte à crêpes sucrée à la farine d'épeautre T65

### Pour 6 crêpes

- 125 g de farine de petit épeautre
- 25 cl de lait
- 2 œufs 
- 2 c.a.s de sucre roux 
- 2 c.a.s de beurre fondu
- 1 cuillère à soupe de rhum
- 1 pincée de sel 

### Pour 12 crêpes

- 250 g de farine de petit épeautre
- 50cl de lait
- 4 œufs 
- 4 c.a.s de sucre roux 
- 4 c.a.s de beurre fondu
- 2 cuillères à soupe de rhum
- 2 pincées de sel 