

Moulin FRITZ
Meuniers depuis 1827



La Farinière
18, chemin de l'étang SOUFFLENHEIM
03 88 86 60 19

RECETTES CRÊPES & GALETTES



CRÊPES FINES

Ingrédients: 250gr de farine de blé T45, 1 cuillère à café de sel, 4 œufs, 2 cuillères à soupe de sucre roux, 400ml de lait tiède, 100ml de beurre fondu (environ 100gr).

Versez la farine, le sel et le sucre dans un bol, déposez au centre les œufs cassés un à un. Délayez au fouet petit à petit avec le lait et terminez en ajoutant le beurre.

CRÊPES À LA FARINE DE CHÂTAIGNE

Ingrédients: 60gr de farine de blé T45, 60gr de farine de châtaigne, 2 œufs, 25cl de lait, 1 pincée de sel, 1 cuillère à soupe de sucre vanillé

Mélangez les 2 farines, le sel et le sucre. Ajoutez les œufs et la moitié du lait. Mélangez en incorporant petit à petit la farine. Ajoutez le reste du lait. Laissez reposer 1 heure.

Idées gourmandes : accompagnez de chocolat fondu

GALETTE DE SARRASIN

Ingrédients: 150gr de farine de sarrasin (ou moitié farine de blé - Froment; moitié farine de sarrasin - blé noir), 1 cuillère à café de sel, 1 œuf, 60gr de beurre fondu, 200ml de lait, 100ml d'eau.

Mettre la farine et le sel dans le bol, ajoutez l'œuf. Mélanger et ajoutez le beurre fondu. Bien mélanger au fouet et délayez petit à petit le lait puis l'eau. Laissez reposer.

Idées gourmandes :

A DEGUSTER FROID :

- mixez du fromage blanc avec du concombre égoutté, de la ciboulette, sel, poivre. Posez une grosse cuillère à soupe du mélange sur la galette.

- Ecrasez du fromage frais, ajoutez de la ciboulette, des échalotes hachées sales, poivrez. Etalez sur la galette en fine couche, déposez une ½ tranche de saumon fumé. Roulez la galette, enveloppez dans un film étirable et placez au frigo. Découpez des rouleaux de galette en biais et servez en apéritif ou en entrée accompagné de crudités.

A DEGUSTER CHAUD :

- jambon découpé en lamelles et fromage râpé. Pour une galette plus complète ajoutez de la béchamel

- champignons, échalotes, ciboulette, crème fraîche

- saumon fumé, aneth, crème fraîche

BLINIS

Ingrédients : 150gr de farine de blé T45, 2 œufs, 60 gr de beurre fondu, 20 cl de lait, 1 cuillère à café de levure de boulanger sèche instantanée, 1 pincée de sel

Mettre la farine dans un bol avec les jaunes d'œufs, la levure et le sel. Y ajouter en fouettant le beurre fondu, le lait. Reposez 30mn minimum et ajoutez délicatement les blancs d'œufs montés en neige. Cuire dans une petite poêle de 10-12 cm de diamètre.

Idées gourmandes :

Servir avec du saumon fumé, du tarama, tzatsiki, rillettes de thon, du bacon