

TECHNIQUE (S) DE BASE	PATE A CREPES SALEES		Page 520/522 Pivard A
DEFINITION	Pâte liquide réalisée à froid composée généralement de lait, de farine et d'œufs. Ces pâtes sont les pâtes les plus riches en eau de la pâtisserie. La pâte à crêpes ordinaire contient 67% d'eau. En fin de cuisson, on obtient une pâte souple, légèrement élastique.		
quantités	unité	poids	Progression : Pâte à crêpes 1. Dans une calotte, mettre la farine, et le sel tamisé en fontaine, 2. Casser les œufs au centre et commencer à amalgamer l'ensemble en prenant progressivement la farine. 3. Ajouter un peu de lait pour obtenir une pâte semi épaisse. 4. Délayer avec le reste du lait. Chinoiser. 5. Laisser reposer 30 minutes. 6. Au moment de cuire les crêpes, faire fondre le beurre dans la poêle et le verser dans la pâte. 7. Verser une petite louche de pâte dans la poêle chaude beurrée et faire colorer la première face. 8. Retourner délicatement, faire colorer l'autre face.
Lait entier	L	0,50	
Farine	KG	0,25	
Œuf entier	KG	3	
Sel fin	KG	0,005	
Beurre	KG		
Commentaires	Pour changer de l'ordinaire cette pâte peut être agrémentée d'herbes fraîches ou d'épices.		

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
PATE	Pâte grumeleuse	Ne pas verser trop de lait en une fois. Hydrater progressivement la farine en la remuant
	Suppression des grumeaux impossible	Mixer ou chinoiser la pâte
CUISSON	Points noirs dans la pâte	Beurre trop colorer ou poêle sale
	Crêpes élastiques	Pâte insuffisamment reposée
	Crêpes trop épaisses	Délayer la pâte
	Crêpes sans tenue	Proportions farine ou œufs incorrecte

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

La pâte à crêpes est une dispersion de grains d'amidon et d'œufs dans un liquide. Lors de la cuisson, la farine va gonfler, les œufs vont coaguler. L'ensemble formera une pâte ferme.

Cette pâte liquide peut être cuite de différentes manières :

1. en crêpes fines : pannequets, aumônières, crêpes soufflées
2. en crêpes épaisses :
3. en gâteau épais, moulé : far, clafoutis, matafan

Ces préparations sont très souvent des préparations locales, régionales ou familiales.

Choix des farines :

La farine de blé peut également être remplacée en partie par de la pulpe ou des flocons de pommes de terre.

La pâte à crêpes peut être allégée par un emploi de farine de riz, de fécule...

Certaines farines sont pauvres en gluten comme la farine de sarrasin, de maïs. Ces farines pauvres doivent être associées à de la farine de blé.

La farine de sarrasin est pauvre en gluten. Une pâte à galette sans farine de blé conviendra parfaitement pour confectionner des galettes à l'aide d'une crêpière. En revanche, pour confectionner des galettes de blé noir dans une poêle, il faudra couper la farine de sarrasin avec de la farine de blé et ajouter des œufs au risque d'obtenir une pâte très cassante.

La quantité de farine peut être diminuée dans le cadres des pâtes moulées (far, clafoutis)

Choix du liquide :

Le lait ou la bière sont couramment utilisés, il est pourtant possible de les remplacer par de la crème ou des mix de crème lait. Les pâtes deviennent plus onctueuses.

Il est possible d'associer la crème avec une pulpe de légumes aqueux (céleri, chou-fleur...)

Pour les pâtes liquides : 1/3 de farine pour 2/3 de liquide

Pour les pâtes compactes : 50-50

CONNAISSANCES LIEES / OBSERVATIONS

Pâte à crêpes sucrées : T 524

Pâte à frire T 525