



# CRÊPE CRUMBLER



Préparation  
10 min

En première page, une recette de crêpe antigaspi contenant **20 % de chapelure**.  
À suivre, déclinaisons de recettes **jusqu'à 50 % de chapelure**.

## INGRÉDIENTS POUR 30 CRÊPES À 20 % DE CHAPELURE

- 120g de chapelure artisanale fine torréfiée broyée avec le tamis fin du Crumbler
- 480g de farine
- 100 g de beurre fondu
- 120 cl de lait
- 6 oeufs entiers
- 90 g de sucre
- 10 cl de rhum (facultatif)

## PRÉPARATION

- Mettre la chapelure et la farine dans un récipient et former un puits.
- Ajouter les oeufs entiers, le sucre et le beurre.
- Mélanger et ajouter au fur et à mesure le lait.
- Ajouter le rhum si souhaité.
- Préparer vos crêpes dans une crêpière légèrement huilée.



[www.crumbler.fr](http://www.crumbler.fr)



[contact@explicat.fr](mailto:contact@explicat.fr)



[@crumbler\\_france](https://www.instagram.com/crumbler_france)



[Crumbler](https://www.facebook.com/Crumbler)



[Crumbler](https://www.linkedin.com/company/Crumbler)



[Crumbler](https://www.youtube.com/Crumbler)

# LES TESTS DE LA RECETTE



Pour cette recette, **plusieurs tests ont été effectués** :  
**10 %** de chapelure, **20 %** (recette proposée), **30 %** et **50 %**.

Voici quelques indications :

Avec **10 % de chapelure**, pas de grande différence par rapport à une crêpe classique.

Avec **20 % de chapelure** (recette proposée) un très léger goût toasté s'invite à la dégustation et des petits grains qui apportent parfois du croustillant.

À **30 % de chapelure**, la pâte se tient toujours très bien mais est plus épaisse, les tests ont été réalisés avec une pâte salée et cela fonctionne parfaitement.

Pour le test à **50 % de chapelure**, la pâte est beaucoup plus épaisse. 30 % de lait ont été ajoutés en plus afin d'obtenir une pâte plus liquide. Le résultat final est beaucoup plus élastique que les tests précédents. La crêpe se tient mais ne présente pas la même texture.



[www.crumbler.fr](http://www.crumbler.fr)

[contact@explicat.fr](mailto:contact@explicat.fr)



[@crumbler\\_france](https://www.instagram.com/crumbler_france)

[Crumbler](https://www.facebook.com/Crumbler)



[Crumbler](https://www.linkedin.com/company/Crumbler)

[Crumbler](https://www.youtube.com/Crumbler)