



Ingrédients :
500g Farines de sarrasin
4 Œufs
1,5 Litre de lait
2 Pincées de sel
2 Sachets de sucre vanillé



Déposez les 500g de farines au fond de la bassine



Ajoutez-y les 4 œufs



Tout en fouettant, incorporez petit à petit du lait pour avoir une pâte épaisse



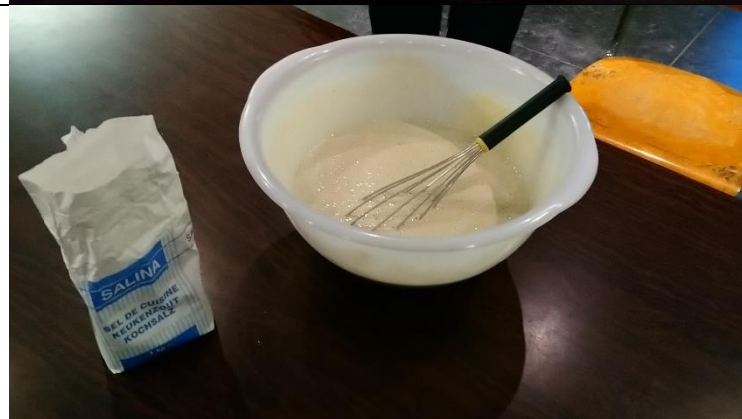
Voici la texture souhaitée. De cette façon, on évite les grumeaux dans la pâte.



Ajoutez, petit à petit, le lait afin d'avoir la consistance désirée.



Ajoutez le sucre vanillé.



Terminez par le sel. Faire cuire à feu vif et Bon Appétit.