

Pâtisseries bretonnes

CREPES

Pour 18 crêpes : 250 g de farine de sarrasin (ou de froment), 2 œufs, 1 pincée de sel, un peu d'eau, 1 verre de lait.

Il vaut mieux employer une plaque en fer ou en fonte ou une poêle en fer.

Graisser avec une couenne de lard ou du beurre.

Etaler à la raclette vivement une mince couche de pâte et dès qu'elle est prise, la retourner.

Puis la poser sur une grande assiette bien plate.

Tenir au chaud et servir soit avec du beurre soit avec du caillé. Un cidre doux sera le bienvenu.

GALETTES

500 g de farine, 250 g de beurre salé, 3 œufs, 250 g de sucre en poudre, quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger.

Battre les œufs, ajouter le sucre, battre au fouet. Incorporer la moitié de la farine. Travailler la pâte.

Mettre le reste de la farine sur une planche, faire une fontaine, y verser la précédente préparation puis le beurre. Faire absorber à la pâte le reste de la farine et le beurre puis verser petit à petit l'eau de fleurs d'oranger.

Abaisser la pâte. Découper des disques à l'aide d'un petit bol, dorer à l'œuf et faire cuire à four moyen 30 mn.

LE GATEAU BRETON

250 g de farine, 100 g de beurre, 100 g de sucre, 75 g de fruits confits coupés en lamelles, 2 œufs.

Etendre la farine sur une planche à pâtisserie.

Ajouter le beurre ramolli, le sucre, les fruits, puis les œufs.

Bien mélanger puis abaisser la pâte au rouleau.

Placer dans un moule à flan. Tracer des losanges à la fourchette, dorer à l'œuf et mettre à cuire à four chaud pendant 30 mn.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.